3164

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

NOTA INTERNA

FECHA: 19 de junio de 2026

PARA: **Dra. CLAUDIA MARIA ORTIZ ALFONSO**
Jefe oficina Asesora Jurídica

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

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

OBSERVACIONES: De manera atenta y respetuosa me permito remitir ante su despacho los siguientes *documentos:* ***INFORME PARCIAL N. 1*** *correspondientes al* ***Contrato de Suministro No. 081 de 2026,*** *para* el proceso de contratación **SA-SI-TA-020-2025:**

Adjunto a este documento encontrará los siguientes soportes:

- Informe del Contratista
- Informe de Supervisión
- Certificación de cumplimiento expedida por el supervisor
- Registro fotográfico
- Pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y los correspondientes certificados de (SENA, ICBF, CAJAS DE COMPESACION).
- Pólizas vigentes y su aprobación por la oficina asesora jurídica municipal.

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

(Vigencias Futuras Ordinarias – Acuerdo No. 0544 del 14 de octubre de 2025)

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

WILBERT RINCÓN
Secretario de Educación y Tecnología

RECIBIDO: [illegible] FECHA: 19-06-26 HORA: 10:13 am

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 Tame			No de Contrato:	110	Fecha de la Visita:	22/07/2024
Operador:	Paeunidos por Tame 24			Municipio:	Tame		
Institución educativa	Fraylan farici			Sede educativa:			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:	80	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 o 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 recolección de los residuos sólidos .	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 análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua.	C
21	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
22	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
23	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), así como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
24	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
25	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	C
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	C
28	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	C
29	Se encuentra en el comedor escolar, para cada uno de los manipuladores la hoja de vida y el documento debidamente firmado por las partes, que soporte la vinculación al Programa.	C
30	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C

Tame, Arauca 12 de junio de 2026.

Rdo: Secl. Educ 17 cl 12-junio/2026

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

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 081 de 2026 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

Respetados Señores:

Por este medio del presente me complace notificar la aceptación del informe parcial N1. del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, para el periodo comprendido entre el 21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DEL MISMO AÑO, desde la interventoría se realizó la respectiva verificación y aprobación de las obligaciones establecidas en el Contrato de suministro N° 081 de 2026 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

Muy respetuosamente.

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L **CONSORCIO INTERPAE 2026**
CONTRATO DE INTERVENTORIA N°212-2026

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
Director de interventoría
CONSORCIO INTERPAE 2026

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

Recibido 25-05-26
Yeison Bedon
Interventoria

Tame, 25 de Mayo de 2026

SEÑORES:

WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA
R/L CONSORCIO INTERPAE 2026
CONTRATO INTERVENTORIA No.212-2026

YEISON SAUL BEDON CASTAÑEDA
DIRECTOR DE INTERVENTORÍA
CONSORCIO INTERPAE 2026

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**

ASUNTO: RADICADO DE INFORME PARCIAL No.1

Por medio de la presente y como representante legal del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, Nit. 902.025.909-1**, me dirijo a usted con motivo de radicar en su oficina el **INFORME DE ACTA PARCIAL No.1** correspondiente al periodo ejecutado del **21 de Enero de 2026 y el 30 de Abril de 2026** y en el cual se incluye los siguientes requerimientos establecidos en el literal a. de **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO:**

- Informe del contratista
- Registro fotográfico
- Pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y los correspondientes certificados de (SENA, ICBF, CAJAS DE COMPENSACIÓN)
- Pólizas vigentes y su aprobación por la oficina asesora jurídica municipal.

Sin otro particular;

STEFFANY PATIÑO

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR, identificado con C. C. No. **1.116.866.903** de Tame-Arauca
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

INFORME PARCIAL No. 1 DEL OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026



1

R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
TAME – ARAUCA
MAYO DE 2026

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

Contenido

1. **INTRODUCCIÓN** 4
2. **GENERALIDADES** 5
2.1 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 5
3. **ASPECTOS ADMINISTRATIVOS** 5
3.1 INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA 5
3.2 UBICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS 6
3.3 LOCALIZACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026 7
3.4 INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026 8
3.5 DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL 9
3.6 POLIZA DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL PARA LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No.081 DE 2026 9
3.7 POLIZA DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL SEGÚN ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No.081 DE 2026 10
3.8 RECURSO HUMANO 12
3.8.1 RELACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL CONSORCIO 12
3.8.2 PERSONAL PROFESIONAL 12
3.8.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 12
3.8.4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO LABORADO ENTRE LOS MES DE -ENERO 13
3.8.5 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ENERO 14
3.8.6. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE FEBRERO 14
3.8.7 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE FEBRERO 15
3.8.8. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL NES DE MARZO 15
3.8.9 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO 15
3.8.10. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE ABRIL 16

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

3.8.11 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL 16
4. AVANCE TECNICO 16
4.1 ETAPA DE PRE-ALISTAMIENTO 16
4.2 ETAPA DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES 32
4.3 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR 2026 83
4.3.1 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE ENERO 83
4.3.2 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE FEBRERO 85
4.3.3 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE MARZO 86
4.3.4 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE ABRIL 87
5. NOVEDADES DE EJECUCIÓN 133
6. ASPECTOS FINANCIEROS 134
6.1 ACTA PARCIAL No. 1 134
6.2 PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO 134
6.2.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS 134
6.2.2 RELACIÓN DE SOPORTES DE ANTICIPO 135
6.3 CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO 138
6.3.1 CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE ENERO 139
6.3.2 CANTIDADES EJECUTADAS MES DE FEBRERO 139
6.3.3 CANTIDADES EJECUTADAS MES DE MARZO 140
6.3.4 CANTIDADES EJECUTADAS MES DE ABRIL 141
.6.4 AVANCE FISICO 142
6.5 BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO 143
7. CONCLUSIONES 144
8. ANEXOS 145

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

1. INTRODUCCIÓN

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

Este informe corresponde al periodo comprendido desde el **21 de Enero de 2026 y el 30 de Abril de 2026**, correspondiente a (**59**) días de entrega de complemento alimentario jornada mañana (CAJM), modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, durante los meses de **Enero, Febrero, Marzo y Abril,** según el **Contrato No. 081 de 2026, modalidad Suministro**, suscrito entre el **MUNICIPIO DE TAME** y el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, cuyo objeto es; **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**

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 a este informe como son: las Instituciones y centros educativos beneficiarios, cantidad de raciones entregadas durante el periodo mencionado, proceso operativo y logístico, registro fotográfico, y todo lo Relacionado en el cumplimiento del objeto del contrato.

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

2. GENERALIDADES

2.1 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como objetivo general 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. Este programa tiene como población objetivo los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de como estudiantes oficiales.

El programa presta el servicio de suministro de un complemento nutricional con alimentos de calidad, a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en el sistema educativo público, teniendo en cuenta acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, que contribuyen a mejorar el desempeño de los estudiantes por medio de la permanencia en el sistema educativo.

Los beneficiarios son estudiantes focalizados por cada una de las Instituciones educativas, teniendo en cuenta los grados inferiores como lo son; preescolar, primaria, secundaria, de acuerdo con el estado de vulnerabilidad de los escolares, hasta cubrir la totalidad de los cupos asignados por el ente territorial.

5

3. ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

3.1 INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA

Se atendieron 2 Instituciones educativas, en 1 de ellas se **prepara en sitio IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)** y 1 en la modalidad comida caliente transportada **(ORIENTAL FEMENINO)**, durante cincuenta y nueve **(59)** días escolares. Teniendo en cuenta que la priorización de titulares de derecho del programa en el municipio de Tame lo realiza la secretaria de educación a través del SIMAT, a continuación, se RELACIÓNa la cantidad de cupos asignados a cada institución educativa.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FOCALIZADOS/PRIORIZADOS
ORIENTAL FEMENINO	737
IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	272
TOTAL	**1009**

TABLA No.1: REPORTE DE TITULARES DE DERECHO BENEFICIADOS POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA

3.2 UBICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS

La ubicación de las Instituciones y centro educativos se encuentran dentro del área urbana del municipio de Tame, distribuyéndose en todo el municipio en diferentes sectores. A continuación, se muestra la ubicación y direcciones de las Instituciones y centros educativos del municipio de Tame

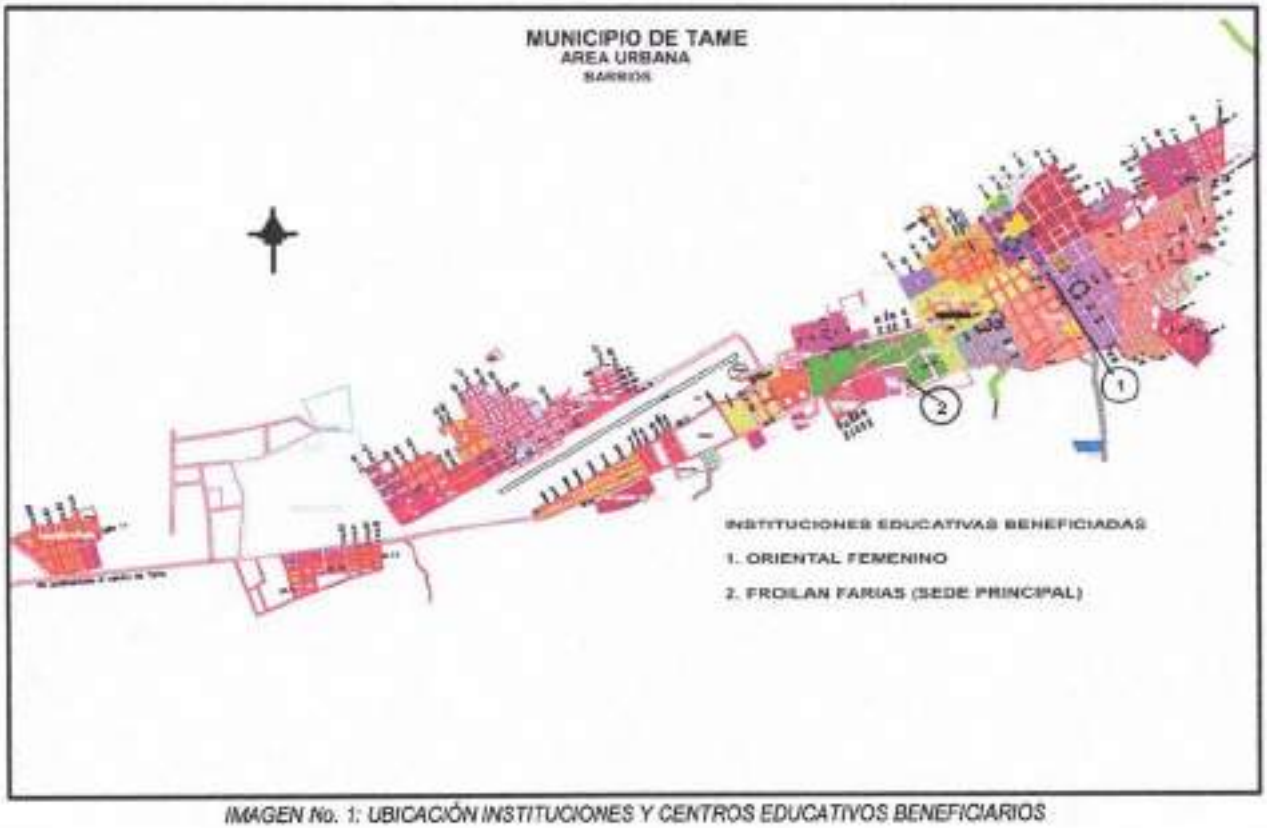


IMAGEN No. 1: UBICACIÓN INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS BENEFICIARIOS

ITEM	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	DIRECCION
1	ORIENTAL FEMENINO	CARRERA 14 # 14-26 CENTRO
2	IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)	CALLE 14 # 24-89 B. SAN MIGUEL

TABLA No.2: UBICACIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS

3.3 LOCALIZACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

En el Municipio de Tame, Departamento de Arauca, a los **veintiún (21) días** del mes de **Enero de 2026**, se reunieron las siguientes personas: El señor **WILBERT ORLANDO RINCÓN TEATIN**, secretario de Educación y Tecnología-Supervisor; y por la otra parte la señora, **STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. C.C. **1.116.866.903** expedida en Tame-Arauca, en calidad de representante legal del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** con **NIT. 902.025.909-1**, con el fin de suscribir el Acta de Inicio al **contrato de suministro No. 081-2026**. La entrega das raciones a los titulares de derecho inició el **22 de enero de 2026.**

El contrato tiene un plazo de Nueve(09) Meses, para llevar a cabo la ejecución y/o entrega de raciones de complemento alimentario jornada mañana, bajo la modalidad preparado en sitio y comida caliente transportada, entregando diariamente **mil Nueve (1009) raciones** y así de esta manera se ejecutará el 100% del presupuesto estipulado en cumplimiento al objeto del Contrato No. 081 de 2026 modalidad contrato de suministro, cuyo objeto es **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**, celebrado entre el **MUNICIPIO DE TAME Y EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

Las Actividades transitorias se describen a continuación:

7

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR POR EJECUTAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	170	125.290	$ 801.981.290
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	170	46.240	$ 295.982.240
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		171.530	$ 1.097.963.530

Tabla No.3: OBLIGACIÓN ESPECIFICA SEGÚN CLAUSULA SEGUNDA DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 de 2026

Teniendo en cuenta que, para dar cumplimiento a la anterior obligación, se estableció un **PLAN DE TRABAJO (Adherido al acta de inicio, que reposa en el expediente del contrato)** contentivo de centros e Instituciones educativas beneficiarias, titulares de derecho, puntos de preparación, puntos a transportar,

costo completo de ración diaria, numero diario de raciones, y numero de días calendario escolar, y que a la fecha de corte del presente informe avanza de la siguiente manera:

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	59	43.483	$ 278.334.683
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	59	16.048	$ 102.723.248
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		59.531	$ 381.057.931

Tabla No.4: PLAN DE TRABAJO CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 de 2026

3.4 INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

No. CONTRATO	CONTRATO 081 DE 2026
TIPO DE CONTRATO	MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	VEINTE (20) DE ENERO DE 2026
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME NIT: 902.025.909-1
REPRESENTANTE LEGAL	STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR C.C 1.116.866.903 de Tame (Arauca)
OBJETO	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."
PLAZO	NUEVE (09) MESES Y/O HASTA AGOTAR RACIONES CONTATADAS TENIENDO EN CUENTA QUE LA MATRICULA PUEDE VARIAR POR DESERCION ESCOLAR O POR AUMENTO DE LOS TITULARES DE DERECHO OBJETOS DEL PAE., SEGÚN LITERAL **2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN**, DEL **ESTUDIO PREVIO** DEL PROCESO PRECONTRACTUAL.
VALOR DEL CONTRATO	MIL NOVENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS (**$1.097.963.530**) M/CTE
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	VEINTE (20) DE ENERO DE 2026
FECHA ACTA DE INICIO	VEINTIUNO (21) DE ENERO DE 2026
FECHA DE TERMINACION CONTRATO	VEINTE (20) DE OCTUBRE DE 2026

VALOR ANTICIPO 50%	QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. **($548.981.765)** 28 ENERO DE 2026
PERIODO DE LA PRESENTE ACTA PARCIAL No. 01	DESDE EL 21 DE ENERO DE 2026 HASTA EL 30 DE ABRIL DE 2026
VALOR ACTA PARCIAL No. 1	TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE **($ 381.057.931),**
VALOR AMORTIZACION DEL ANTICIPO DEL 50%- PARCIAL N° 1	*CIENTO NOVENTA MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE.* **($ 190.528.966)**
VALOR NETO A PAGAR EN ACTA PARCIAL No.1 MENOS AMORTIZACION DEL ANTICIPO	*CIENTO NOVENTA MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE.* **($ 190.528.966)**
SUPERVISOR	WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA MUNICIPAL, SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISIÓN DEL 21 DE ENERO DE 2026
INTERVENTORIA	CONSORCIO INTERPAE 2026 CONTRATO DE INTERVENTORA No. 212-2026 R/L WISMAN JAHIR CAMUAN ATILUA 08 DE MAYO DE 2026

TABLA No. 5: DATOS GENERALES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

9

3.5 DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL

DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

N°	FECHA	VALOR DISPONIBILIDAD
CDP20260108044	08/01/2026	$ 1.098.136.060

TABLA No. 6: DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL VIGENCIA 2026

LIBERACION PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

N°	FECHA	VALOR REGISTRO
CDP20260108044	20/01/2026	$ 172.530

TABLA No 7: CERTIFICADO DE LIBERACION PRESUPUESTAL VIGENCIA 2026

REGISTRO PRESUPUESTAL SEGÚN CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

N°	FECHA	VALOR REGISTRO
RP20260120001	20/01/2026	$1.097.963.530

TABLA No 8: REGISTRO PRESUPUESTAL VIGENCIA 2026

3.6 POLIZA DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL PARA LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No.081 DE 2026

La Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal No. NB-100429084 Anexo 0, expedida por la seguradora SEGUROS MUNDIAL., Nit: 860.037.013-6, que garantiza **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO,CALIDAD DEL SERVICIO, PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO, RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL Y CALIDAD DE LOS ELEMENTOS**, según coberturas que amparan el Contrato de Suministro No. 081 DE 2026 cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A**

NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTIUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME". Se encuentra aprobada desde el dia 21 de Enero de 2026, la cual está dentro de la fecha aceptable de contratación.

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	SEGUROS MUNDIAL	NB-100429084	21/01/2026	21/04/2027	$219.592.706,00
BUEN MANEJO DEL ANTICIPO			21/01/2026	21/04/2027	$548.981.765,00
PRESTACIONES SOCIALES			21/01/2026	21/10/2029	$109.796.353,00
CALIDAD DEL SERVICIO.			21/01/2026	21/04/2027	$109.796.353,00
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS			21/01/2026	21/04/2027	$109.796.353,00

TABLA No. 8: DATOS POLIZA SEGURO DE CUMPLIMIENTO PARA LEGALIZACIÓN DE CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

La Póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual No. NB-100113910 Anexo 0, expedida por la aseguradora SEGUROS MUNDIAL, Nit: 860.037.013-6, se encuentra aprobada desde el día 21 de Enero de 2026, la cual está dentro de la fecha aceptable de contratación:

10

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
AMPARO BASICO-PREDIOS, LABORES Y OPERACIÓNES	SEGUROS MUNDIAL	NB-100113910	21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00
PATRONAL			21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS			21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS			21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00

TABLA No. 9: DATOS POLIZA SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL PARA LEGALIZACIÓN DE CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

3.7 POLIZA DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL SEGÚN ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No.081 DE 2026

A continuación, se actualizan las vigencias según acta de inicio del veintiuno (21) de enero de 2026 así:

Mediante el anexo 3 la póliza **NB-100429751** expedida por la seguradora SEGUROS MUNDIAL., Nit: 860.037.013-6, se garantiza **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO,CALIDAD DEL SERVICIO, PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO, RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL Y CALIDAD DE LOS ELEMENTOS** según coberturas que amparan el Contrato de Suministro No. 081 DE 2026 cuyo objeto es:

"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTIUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME". Se encuentra aprobada desde el día 30 de Enero de 2026, la cual está dentro de la fecha aceptable de contratación. *"SE ACLARA QUE LAS VIGENCIAS DE ESTA POLIZA FUERON ACTUALIZADAS SEGÚN ACTA DE INICIO FIRMADA EL 21 DE ENERO DE 2026, LOS DEMAS TERMINOS Y CONDICIONES CONTINUAN VIGENTES"*

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	SEGUROS MUNDIAL	NB-100429751	21/01/2026	21/04/2027	$219.592.706,00
BUEN MANEJO DEL ANTICIPO			21/01/2026	21/04/2027	$548.981.765,00
PRESTACIONES SOCIALES			21/01/2026	21/10/2029	$109.796.353,00
CALIDAD DEL SERVICIO.			21/01/2026	21/04/2027	$109.796.353,00
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS			21/01/2026	21/04/2027	$109.796.353,00

TABLA No. 10: DATOS POLIZA SEGURO DE CUMPLIMIENTO SEGÚN ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

11

Mediante el anexo 3 la póliza **NB-100114027** expedida por la seguradora SEGUROS MUNDIAL., Nit: 860.037.013-6, se garantiza **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO,CALIDAD DEL SERVICIO, PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO, RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL Y CALIDAD DE LOS ELEMENTOS** según coberturas que amparan el Contrato de Suministro No. 081 DE 2026 cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTIUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"**. Se encuentra aprobada desde el día 30 de Enero de 2026, la cual está dentro de la fecha aceptable de contratación. *"SE ACLARA QUE LAS VIGENCIAS DE ESTA POLIZA FUERON ACTUALIZADAS SEGÚN ACTA DE INICIO FIRMADA EL 21 DE ENERO DE 2026, LOS DEMAS TERMINOS Y CONDICIONES CONTINUAN VIGENTES"*

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
AMPARO BASICO-PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	SEGUROS MUNDIAL	NB-100114027	21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00
PATRONAL			21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS			21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS			21/01/2026	21/10/2026	$350.181.000,00

TABLA No. 11: DATOS POLIZA SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL SEGÚN ACTA DE INICIO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

3.8 RECURSO HUMANO

3.8.1 RELACIÓN DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL CONSORCIO

DATOS GENERALES			PAGO ENERO	
DESCRIPCIÓN	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR	1.116.866.903 de Tame-Arauca	REPRESENTANTE LEGAL CONSORCIO PAEHACIENDO EQUIPO POR TAME	6006182320	$ 43.400

TABLA No. 12: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL CONSORCIO MES DE ENERO

3.8.2 PERSONAL PROFESIONAL.

A la fecha de corte del presente informe, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, contó con un personal profesional idóneo para dar cumplimiento a las actividades inherentes al objeto del contrato No. 081 de 2026. La modalidad de contratación del personal profesional está regulada mediante **OPS(orden de prestación de servicios)**

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

TABLA No. 13: DATOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

12

3.8.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

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

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
1	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 De TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
2	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 De TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
4	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
5	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
6	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
7	YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
8	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	

TABLA No 14: DATOS DE PERSONAL MANIPULADOR

Antes del inicio de entrega de raciones, se presentó la renuncia a la intención de participar del proyecto de la siguiente persona, y cuya hoja de vida fue participe del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-020-2025.**

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RENUNCIA
1	LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ	1.116.792.152 De ARAUCA-ARAUCA		20 DE ENERO DE 2026

TABLA No 15: DATOS DE PERSONAL MANIPULADOR

El contexto de la renuncia de la manipuladora de alimentos **LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ** y el ingreso de **SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS**, se sustenta en el literal 14 del **ASPECTO TECNICO**. Pag 49 del presente informe.

3.8.4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO LABORADO EN EL MES DE -ENERO

DATOS GENERALES			PAGO ENERO		HONORARIOS
PROFESIONALES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	21 DE ENERO DE 2026 AL 31 DE ENERO DE 2026
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbióloga Industrial	47687436	$ 169.500	$ 600.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N'S	**Profesional de apoyo** Nutricionista - Dietista	6001403889	$ 541.800	$ 600.000

TABLA No. 16: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL, EN EL PERIODO LABORADO EN EL MES DE ENERO

13

EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME estableció la modalidad de contratación de obra o labor o tiempo parcial y de igual manera ejecuta la liquidación de aportes a seguridad social de acuerdo a lo establecido en el **Decreto 2016 de 2013 "Por medio del cual se regula la cotización a seguridad social para trabajadores dependientes que laboran por periodos inferiores a un mes, se desarrolla el mecanismo financiero y operativo de que trata el artículo 172 de la Ley 1450 de 2011 y se dictan disposiciones tendientes a lograr la formalización laboral de los trabajadores informales":**

ARTÍCULO 1°. Objeto. *El presente decreto tiene por objeto adoptar el esquema financiero y operativo que permita la vinculación de los trabajadores dependientes que laboren por periodos inferiores a un mes, a los Sistemas de Pensiones, Riesgos Laborales y Subsidio Familiar, con el fin de fomentar la formalización laboral.*

ARTÍCULO 2°. Campo de Aplicación. *El presente decreto se aplica a los trabajadores dependientes que cumplan con las siguientes condiciones, sin perjuicio de las demás que les son de su naturaleza:*

a) Que se encuentren vinculados laboralmente.
b) Que el contrato sea a tiempo parcial, es decir, que en un mismo mes, sea contratado por periodos inferiores a treinta (30) días.
c) Que el valor que resulte como remuneración en el mes, sea inferior a un (1) salario mínimo mensual legal vigente.

ARTÍCULO 5°. Base de cotización mínima semanal a los sistemas de seguridad social para los trabajadores a que se refiere el presente decreto. *En el Sistema de Pensiones, el ingreso base para calcular la cotización mínima mensual de los trabajadores a quienes se les aplica el presente decreto, será el correspondiente a una cuarta parte (1/4) del salario mínimo*

mensual legal vigente, el cual se denominará cotización mínima semanal. Para el Sistema de Riesgos Laborales, el ingreso base de cotización será el salario mínimo legal mensual vigente.

ARTÍCULO 6°. Monto de las cotizaciones al sistema general de pensiones, subsidio familiar y riesgos laborales. *Para el Sistema General de Pensiones y del Subsidio Familiar, se cotizará de acuerdo con lo señalado en la siguiente tabla:*

Cotización por semanas: *El pago se realiza por semanas completas según los días laborados en el mes:*

- *De 1 a 7 días: 1 semana de cotización.*
- *De 8 a 14 días: 2 semanas de cotización.*
- *De 15 a 21 días: 3 semanas de cotización.*
- *Más de 21 días: 4 semanas (mes completo)*

3.8.5 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ENERO

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL ENERO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
2	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
4	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
5	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
6	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
7	YULIN MARCELA TORRES CHACON	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544
8	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	$ 70.100	-	$ 17.600	$ 42.700	$ 130.400	6004323017	$ 325.544

TABLA No. 17: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ENERO

14

3.8.6. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE FEBRERO

DATOS GENERALES			PAGO FEBRERO		HONORARIOS
PROFESIONALES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE FEBRERO DE 2026 AL 28 DE FEBRERO DE 2026
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	Coordinadora del proyecto Microbióloga Industrial	62601785	$ 508.300	$ 1.800.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	Profesional de apoyo Nutricionista -Dietista	6002426511	$ 541.800	$ 1.800.000

TABLA No. 18: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

3.8.7 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE FEBRERO

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL FEBRERO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
2	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
4	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
5	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
6	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
7	YULIN MARCELA TORRES CHACON	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115
8	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6008803293	$ 837.115

TABLA No. 19: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE FEBRERO

3.8.8. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL NES DE MARZO

DATOS GENERALES			PAGO MARZO		HONORARIOS
PROFESIONALES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE MARZO DE 2026 AL 31 DE MARZO DE 2026
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	**Coordinadora del proyecto** Microbiólogа Industrial	**71512828**	**$ 508.300**	**$ 1.800.000**
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	**Profesional de apoyo** Nutricionista -Dietista	**6008403341**	**$ 541.800**	**$ 1.800.000**

15

TABLA No. 20: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

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

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL MARZO		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
2	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
4	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
5	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
6	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
7	YULIN MARCELA TORRES CHACON	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115
8	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6009987274	$ 837.115

TABLA No. 21: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO

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

DATOS GENERALES			PAGO ABRIL		HONORARIOS
PROFESIONALES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	No. DE PLANILLA	VALOR	01 DE ABRIL DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026
Jessica Marcela Betancourt Guerrero	1.095.821.632 de Florida banca	Coordinadora del proyecto Microbióloga Industrial	9503498651	$ 508.300	$ 1.800.000
Gisela Santana Rebolledo.	1.094.246.117 de Pamplona N/S	Profesional de apoyo Nutricionista -Dietista	6011575366	$ 541.800	$ 1.800.000

TABLA No. 22: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

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

No.	DATOS GENERALES	AFILIACIONES				PAGO SEGURIDAD SOCIAL ABRIL		PAGO DE NOMINA
	MANIPULADORES	PENSION	SALUD	CAJA	RIESGOS	VALOR	No. DE PLANILLA	NOMINA
1	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
2	MARUCHA TOCARIA CAMJAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMJAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
4	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
5	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
6	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
7	YULIN MARCELA TORRES CHACON	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
8	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102

TABLA No. 23: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL

16

ANEXO 1: SOPORTE DE PAGOS DE HONORARIOS PERSONAL PROFESIONAL, NÓMINA DE MANIPULARES, SEGURIDAD SOCIAL, Y PAZ Y SALVOS.

4. AVANCE TECNICO

4.1 ETAPA DE PRE-ALISTAMIENTO

Según lo establecido en el **Anexo Técnico de CALIDAD E INOCUIDAD EXPEDIDO EL 23 DE DICIEMBRE DE 2021**, en el apartado **5.1 CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD**: *"Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.*

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

El día veintiuno (21) de Enero del 2026 el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** realizo una solicitud de verificación y aprobación de las actividades desarrolladas en la etapa de pre alistamiento de la operación en las áreas físicas, donde se realizaron los procesos de preparación alimenticia del programa, actividades que fueron verificadas de acuerdo a la norma técnica y físicas aprobadas por la **supervisión del contrato de suministro No. 081 del 2026** mediante oficio emitido el día Veintidós (22) de enero del 2026. **ANEXO 2: APROBACIÓN DE CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN**

Las actividades aprobadas fueron las siguientes:

LISTA DE ACTIVIDADES DE PREALISTAMIENTO			REALIZADO %	100%
			RESTANTE %	0%
TAREAS	**ESTADO**		**PROGRESO**	
Adecuación de planta de ensamble y/o la bodega de almacenamiento. Contratación de profesionales	✓	COMPLETO		
Inventarios de menaje y equipo restaurantes escolares	✓	COMPLETO		
Socialización del contrato del operador del programa de alimentación escolar.	✓	COMPLETO		
Adecuación y alistamiento de Restaurantes escolares.	✓	COMPLETO		
Plan de Saneamiento Básico	✓	COMPLETO		
Plan de Muestreo Microbiológico	✓	COMPLETO		
Estrategia de Alimentación Saludable	✓	COMPLETO		
Plan de rutas	✓	COMPLETO	**TOTAL**	10
Contratación de personal manipulador.	✓	COMPLETO	**COMPLETOS**	10
Entregar y publicar en cada comedor escolar la ficha técnica del PAE, los ciclos de menú y avisos alusivos a las buenas prácticas de manufactura.	✓	COMPLETO	**PENDIENTES**	0

TABLA No 24: ACTIVIDADES DE PREALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN

17

1. **Adecuación de las plantas de producción y ensamble y/o las bodegas de almacenamiento. Contratación de profesionales**

Para dar cumplimento a lo establecido en el literal **30, *de la cláusula segunda:* "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 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". El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** remitió a la **supervisión del contrato de suministro**

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

No. 081 de 2026, copia del contrato de arrendamiento de bodega y/o planta de ensamble, copia de acta de inspección sanitaria emitida por la UAESA, copia del contrato del personal profesional, certificado de fumigación. **ANEXO 2.1: ADECUACIÓN DE PLANTAS DE PRODUCCION Y/O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO**

Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente. VERIFRICACION PR PARTE DE FUNCIONARIA DE SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
OFICINA	AREA DE REC. DE MATERIA PRIMA	AREA DE CUARTO FRIO
		
ESTIBAS	AREA DE LAVADO DE CANASTILLAS	AREA DE LAVADO DE MATERIA PRIMA
		
PLANTA ELECTRICA	AREA DE SUSTANCIA QUIMICAS	AREA DE PRODUCTO TERMINADO
		

IMAGEN No. 2: INSTALACIONES (BODEGA) DEL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

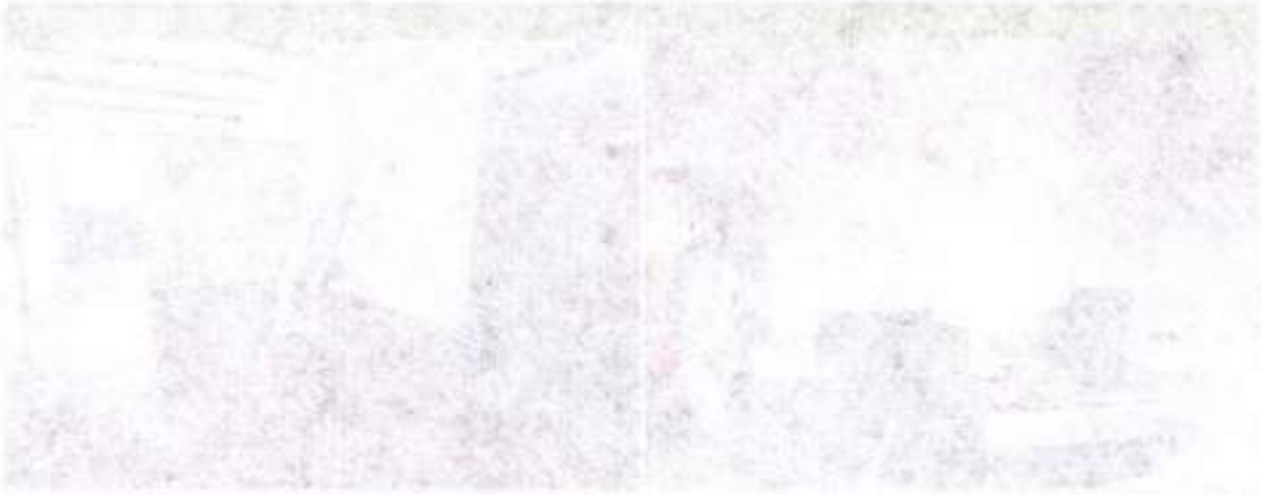
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	1	Foto No:	2
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **BODEGA DE ALMACENAMIENTO CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **BODEGA DE ALMACENAMIENTO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 3: REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION BODEGA

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	3	Foto No:	4
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **BODEGA DE ALMACENAMIENTO CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **BODEGA DE ALMACENAMIENTO CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 4: REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION BODEGA

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com



REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	5	Foto No:	6
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **BODEGA DE ALMACENAMIENTO CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **BODEGA DE ALMACENAMIENTO CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 5: REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION BODEGA

20

2. Inventario de menaje y equipo de restaurantes escolares.

Teniendo en cuenta el cumplimiento literal **27, *de la cláusula segunda:* "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. El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** remitió a la **supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026**, copia del acta de inventario de equipos y utensilios dispuesto en cada restaurante escolar. **ANEXO 2.2: COPIA DE ACTAS DE INVENTARIOS INICIALES**

3. Socialización del contrato del operador del programa de alimentación escolar.

El día dieciséis (16) del mes de Enero de 2026, Siendo las 09:30 am, en las INSTALACIONES del primer piso alcaldia coworking, se dio inicio a la socialización del Programa de alimentación escolar Municipio de Tame para la vigencia 2026: el Ingeniero Wilbert Rincón, secretario de Educación y Tecnología municipal, de igual manera hicieron presencias representantes de las Instituciones Educativas, Miembros del Honorable Concejo Municipal de Tame, Relacionándose en el listado de Asistencia. El objetivo de la reunión fue socializar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE vigencia 2026, teniendo en cuenta aspectos relevantes como los cupos asignados por institución educativa, horarios y fechas de inicio de ejecución, línea telefónica móvil, horario de atención. **ANEXO 2.3: COPIA DE ACTA DE SOCIALIZACIÓN**

4. Adecuación y alistamiento de Restaurantes escolares

Para dar cumplimento a esta actividad de pre alistamiento, se realizaron las siguientes labores en cada uno de los puntos de preparación: **ANEXO 2.4: CERTIFICADOS DE FUMIGACION RESTAURANTES ESCOLARES Y AREA DE SERVIDO**

RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS
• Se realizo actividades de Limpieza y desinfección, adecuación de cocina de restaurante escolar (arreglo de lavaplatos, instalación de estantería para productos de aseo.)
• Se realizó fumigación contra posibles plagas con empresa certificada por el ente territorial (Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca).
• Se instalaron habladores y Señalización BPM en el área de proceso.

TABLA No 25: ACTIVIDADES DE ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS

AREA DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
• Se realizo actividades de Limpieza y desinfección.
• Se realizó fumigación del punto de servido
• Se instalaron habladores y Señalización BPM en el área de proceso.

TABLA No 26: ACTIVIDADES DE ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO

21

REGISTRO FOTOGRÁFICO





Foto No:	7	Foto No:	8
Descripción:	SE REALIZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREA DE COCINA Y AREA DE SERVIDO	Descripción:	SE REALIZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREA DE COCINA Y AREA DE SERVIDO
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 6: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	9	Foto No:	10
Descripción:	SE REALIZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREA DE COCINA Y AREA DE SERVIDO	Descripción:	SE REALIZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN AREA DE COCINA Y AREA DE SERVIDO:LAVADO DE MENAJE
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 7: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

22

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	11	Foto No:	12
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO (área de lavado y desinfección de menaje)**		Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO (área de lavado y desinfección de menaje)**	

IMAGEN No. 8: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES



CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

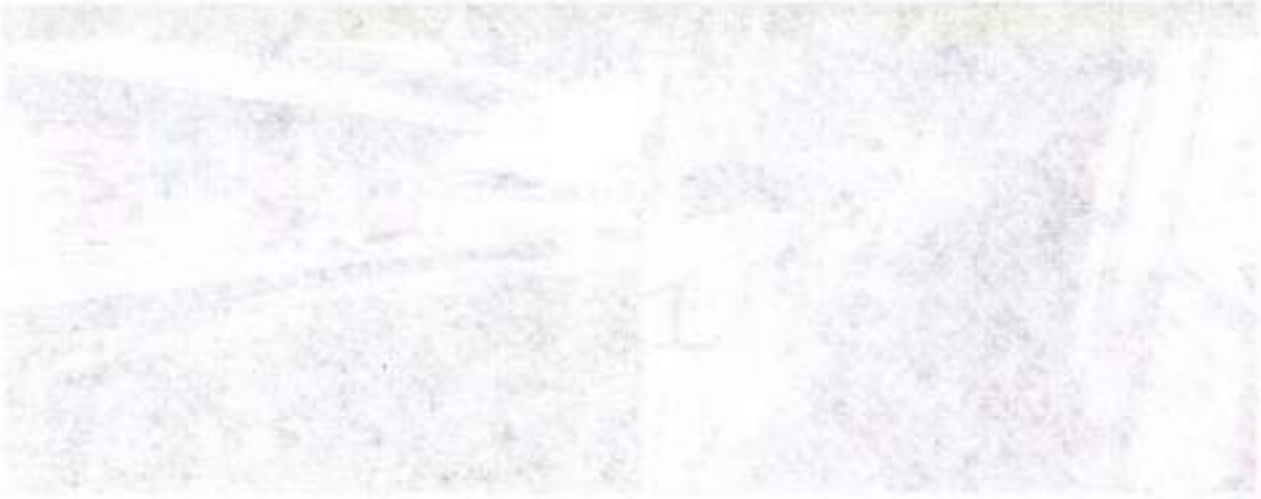
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	13	Foto No:	14
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 9: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	15	Foto No:	16
Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.	Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 10: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com



CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	17	Foto No:	18
Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.	Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 11: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	19	Foto No:	20
Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.	Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 12: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	21	Foto No:	22
Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.	Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 13: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

25

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	23	Foto No:	24
Descripción:	ADECUACIÓN DE COCINA DE RESTAURANTE ESCOLAR. (ARREGLO DE LAVAPLATOS)	Descripción:	ADECUACIÓN DE COCINA DE RESTAURANTE ESCOLAR. ARREGLO DE LAVAPLATOS
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 14: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRAFICO			
			
Foto No:	25	Foto No:	26
Descripción:	ADECUACIÓN DE COCINA DE RESTAURANTE ESCOLAR. INSTALACIÓN DE ESTANTERÍA PARA PRODUCTOS DE ASEO	Descripción:	ADECUACIÓN DE COCINA DE RESTAURANTE ESCOLAR. INSTALACIÓN DE ESTANTERÍA PARA PRODUCTOS DE ASEO
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 15: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

26

REGISTRO FOTOGRAFICO			
			
Foto No:	27	Foto No:	28
Descripción:	SE INSTALARON INSTALACIÓN DE CAMILLA DE SEGURIDAD.	Descripción:	ADEUCACION BOTIQUIN Y TERMOS PARA ALMACENAR COMPLEMENTOS TRASPORTADOS A COCINA ORIENTAL FEMENINO
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 16: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES



REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	29	Foto No:	30
Descripción:	SE REALIZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE SERVIDO	Descripción:	SE REALIZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE SERVIDO
Observaciones Particulares: **PUNTO DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **PUNTO DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 17: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	31	Foto No:	32
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **PUNTO DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **PUNTO DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 18: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	33	Foto No:	34
Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.	Descripción:	SE INSTALARON HABLADORES Y SEÑALIZACIÓN BPM EN EL ÁREA DE PROCESO.
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 19: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIÓN Y ALISTAMIENTO DE RESTAURANTES ESCOLARES

28

5. Plan de Saneamiento Básico

Teniendo en cuenta lo establecido en el ***literal 13, de la cláusula segunda: "13.*** **Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente Relacionado con la minuta patrón, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, población focalizada, diligenciamiento de formatos, plan de saneamiento básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.** El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, presentó ante la supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026, el documento de plan de saneamiento, con el fin de que pudiese ser verificado y aprobado en aras de garantizar que el personal manipulador pueda cumplir con las exigencias higiénico-sanitarias que demanda las actividades propias de programa de alimentación. **ANEXO 2.5: DOCUMENTO PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y APROBACIÓN POR PARTE DE SUPERVISIÓN.**

6. Plan de Muestreo Microbiológico

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

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

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

TOMA DE MUESTRAS			
PUNTOS DE MUESTREO	**AGUA MICROBIOLOGICA-FISICOQUIMICA**	**PRODUCTO TERMINADO**	**TOTAL, MUESTRAS MENSUALES**
Restaurantes Escolares (01)	1	1	2
TOTAL, MUESTRAS			**2**

TABLA No 27: CANTIDAD DE MUESTRAS MENSUALES

El consorcio presento ante la supervisión un plan de muestreo microbiológico, en el cual se describe procedimientos de toma de muestras, periodicidad en la cual se efectúa la toma de muestras. **ANEXO 2.6: DOCUMENTO PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y APROBACIÓN POR PARTE DE SUPERVISIÓN.**

7. Estrategia de Alimentación Saludable

En cumplimiento de lo **establecido en el numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** realizo ante la supervisión, la solicitud de verificación y aprobación de la estrategia a implementar por parte del en la ejecución del **Programa de Alimentación 2026.**

Lo anterior se solicita en aras de fortalecer la adquisición y práctica de estilos de alimentación saludable, con énfasis en la alimentación escolar de niñas, niños y adolescentes, y garantizar que los demás actores del programa Personal Manipulador, Comité De Alimentación Escolar (CAE), garanticen el correcto cumplimiento de las actividades propias de programa de alimentación. **ANEXO 2.7: DOCUMENTO ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y APROBACIÓN POR PARTE DE SUPERVISIÓN.**

8. Plan de rutas

Para dar cumplimento a literal **16, *de la cláusula segunda: "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.** El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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. 081 de 2026. ANEXO 2.8: COPIA DE APROBACIÓN DE PLAN DE RUTAS**

9. **Contratación de personal manipulador.**

Para dar cumplimiento literal **7, *de la cláusula segunda:* "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.** El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** remitió a la **supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026**, copia de los contratos del personal manipulador de los alimentos. **ANEXO 2.9: CONTRATOS DE PERSONAL MANIPULADOR**

10. **Entregar y publicar en cada comedor la ficha técnica del PAE, los ciclos de menú y avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura.**

Para dar cumplimiento literal **8, *de la cláusula segunda:* "8. Realizar la publicación de la minuta patrón con su respectivo ciclo de menús por semanas y la lista de intercambios, en un lugar visible del restaurante escolar de las Instituciones educativas y sedes educativas, donde se entregue el servicio PAE y el literal 9, *de la cláusula segunda:* "9. Los formatos de visibilidad deben ser placa en acrílico 2mm en vinilo invertido, media; 35cm ancho x 20 cm alto.** El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME,** 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. **ANEXO 2.10: COPIA DE OFICIO DE VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN DE FICHA TECNICA.**

30

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	35	Foto No:	36
Descripción:	FROILAN FARIAS	Descripción:	FROILAN FARIAS
Observaciones Particulares: INSTALACIÓN DE **FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLO DE MENUS, LISTA DE INTERCAMBIOS**		Observaciones Particulares INSTALACIÓN DE **FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLO DE MENUS, LISTA DE INTERCAMBIOS**	

IMAGEN No. 20: REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DE MINUTA PATRON, AVISOS ALUSIVOS A BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	37	Foto No:	38
Descripción:	FROILAN FARIAS	Descripción:	FROILAN FARIAS
Observaciones Particulares: **FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLO DE MENUS, LISTA DE INTERCAMBIOS**		Observaciones Particulares: **FORMATOS DE VISIBILIAD RESTAURANTES ALUSIVOS A LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**	

IMAGEN No. 21: REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DE MINUTA PATRON, AVISOS ALUSIVOS A BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	39	Foto No:	40
Descripción:	ORIENTAL FEMENINO	Descripción:	ORIENTAL FEMENINO
Observaciones Particulares: **INSTALACIÓN DE FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLO DE MENUS, LISTA DE INTERCAMBIOS**		Observaciones Particulares **INSTALACIÓN DE FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLO DE MENUS, LISTA DE INTERCAMBIOS**	

IMAGEN No. 22: REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DE MINUTA PATRON, AVISOS ALUSIVOS A BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

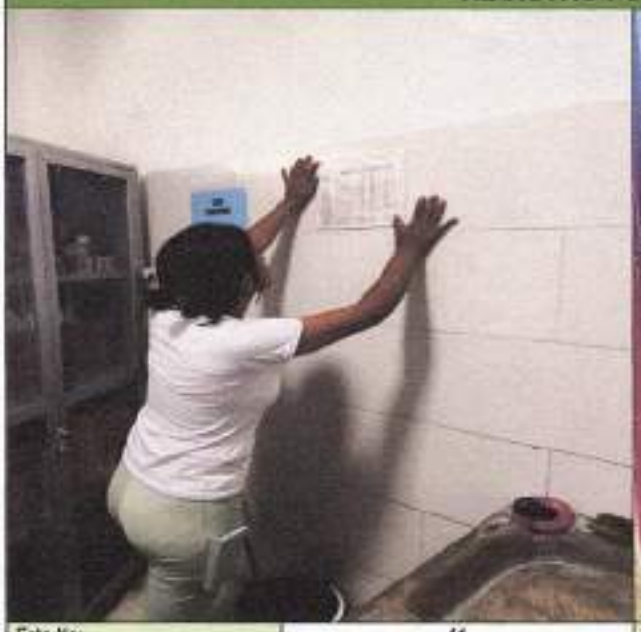
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	41	Foto No:	42
Descripción:	ORIENTAL FEMENINO	Descripción:	ORIENTAL FEMENINO
Observaciones Particulares: **FORMATOS DE VISIBILIAD PUNTO DE SERVIDO ALUSIVOS A LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**		Observaciones Particulares **FORMATOS DE VISIBILIAD PUNTO DE SERVIDO ALUSIVOS A LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**	

IMAGEN No. 23: REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION DE MINUTA PATRON, AVISOS ALUSIVOS A BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4.2 ETAPA DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES

Teniendo en cuenta lo establecido en la CLÁUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, desarrolló cada una de las actividades concernientes a cumplir con lo establecido en el Objeto del contrato de suministro No. 081 de 2026

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

   Desarrollo literal 1:

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR POR EJECUTAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	170	125.290	$ 801.981.290
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	170	46.240	$ 295.982.240
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		171.530	$ 1.097.963.530

Tabla No.28: OBLIGACIÓN ESPECIFICA SEGÚN CLAUSULA SEGUNDA DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 061 de 2026

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

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	59	43.483	$ 278.334.683
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	59	16.048	$ 102.723.248
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		59.531	$ 381.057.931

Tabla No.29: PLAN DE TRABAJO CONTRATO DE SUMINISTRO No. 061 de 2026

NOTA: El inicio de entrega de raciones comprende desde el **22 de enero de 2026**. La entrega de raciones concluyo el dia **30 de Abril de 2026**. En este tiempo se atendieron 59 dias, distribuyéndose las raciones atendidas de la siguiente manera:

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación especifica, se realizó el transporte y la distribución de **43.483** raciones bajo la modalidad comida caliente transportada de la **I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS** a la institución educativa **ORIENTAL FEMENINO**, y de **16.048** raciones bajo la modalidad preparado en sitio en **I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS** en el periodo comprendido entre el dia **22 de enero de 2026 y el 30 de abril de 2026.** Para evidenciar lo anterior se soporta con las Certificaciones emitidas por los rectores de las diferentes Instituciones educativas. **ANEXO 3: CERTIFICACIONES DE RECTORES.** *En este anexo se adjuntará las Certificaciones originales y en el* ***ANEXO No. 17****. Se adjuntará copia de las Certificaciones.*

El proceso se desarrolló bajo dos modalidades: Preparado en sitio y comida caliente transportada:

"Para desarrollar la modalidad ***preparada en sitio****, Los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa (Froilan Farias), el que funciona como Centro de Producción PA.* El proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad comida caliente transportada, se establece bajo el modelo "***Distribución por componentes****, el cual contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ej.: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso"*, tal cual como lo establece el numeral **5.1.2.9.1 Transporte y Entrega Complementos Alimentarios en Sedes educativas Modalidad Comida Caliente Transportada del anexo técnico de calidad e inocuidad expedido el 23 de diciembre de 2021.**

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto No:	43	Foto No:	44
Descripción:	Preparación de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Embalaje y Transporte de Raciones Restaurante escolar Froilán Farias a Sede Educativa Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 24: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ENERO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	45	Foto No:	46
Descripción:	Servido de Raciones Sede Oriental Femenino	Descripción:	Servido de Raciones Sede Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 25: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA ENERO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	47	Foto No:	48
Descripción:	Preparación de Raciones Restaurante escolar Froilán Farías	Descripción:	Embalaje de Raciones Restaurante escolar Froilán Farías a Sede Educativa Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 26: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MES DE FEBRERO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	49	Foto No:	50
Descripción:	Transporte de Raciones Restaurante escolar Frolán 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. 27: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MES DE FEBRERO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	51	Foto No:	52
Descripción:	Preparación de Raciones Restaurante escolar Frolán Farias	Descripción:	Embalaje de Raciones Restaurante escolar Frolán Farias a Sede Educativa Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 28: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MES DE MARZO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	53	Foto No:	54
Descripción:	Transporte de Raciones Restaurante escolar Frolián 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. 29: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MES DE MARZO

37

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	55	Foto No:	56
Descripción:	Preparación de Raciones Restaurante escolar Frolián Farias	Descripción:	Embalaje de Raciones Restaurante escolar Frolián Farias a Sede Educativa Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**		Observaciones Particulares: **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	

IMAGEN No. 30: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MES DE ABRIL

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	57	Foto No:	58
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. 31: REGISTRO FOTOGRAFICO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA MES DE ABRIL

38

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:

Se solicito a cada institución educativa las actas de conformación del comité de alimentación escolar CAE, Con el propósito de realizar la coordinación en la entrega de raciones a cada institución educativa, teniendo en cuenta cada uno de los lineamientos establecidos por el programa de alimentación en la **Resolución No. 00335 de fecha 23 de diciembre de 2021. ANEXO 4: ACTAS DE CONFORMACIÓN DE COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-CAE**

En cuanto al personal Manipulador, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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 OPERACIÓNAL** del pliego de condiciones y cuyas hojas de vida están aprobadas durante el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-020-2025.**

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

Desarrollo literal 3:

El desarrollo de actividades ha transcurrido en total normalidad desde la fecha de acta de inicio 21 de Enero de 2026 y comienzo de entrega de raciones dia 22 de Enero de 2026, dando cumplimiento a lo establecido en el marco del objeto del contrato.

ANEXO 5: 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 6: CERTIFICACIÓN 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.**

39

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 HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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 **Enero, Febrero, Marzo y Abril**, en las sedes educativas beneficiadas 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 7: CONCEPTOS NUTRICIONALES**

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

El consorcio realiza seguimiento constante y verificación de gramajes y porciones de servido en acompañamiento con docentes que integran el **comité CAE de cada institución educativa beneficiada**. En la sede educativa oriental femenino se atienden escolaridades de preescolar, primaria (1,2,3,4,5) y secundaria, mientras que en el Froilán farias se atiende la escolaridad de secundaria solamente.

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	59	Foto No:	60
Descripción:	TAMIZAJE REALIZADO EN EL RESTANURANTE ESCOLAR CON UN CREPS DE CARNE	Descripción:	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y PORCION POR PARTE DE LA DOCENTE DEL CAE
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 32: REGISTRO FOTOGRAFICO TAMIZAJE POR ESCOLARIDAD FROILAN FARIAS

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	61	Foto No:	62
Descripción:	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y PORCION POR PARTE DE LA DOCENTE DEL CAE	Descripción:	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y PORCION POR PARTE DE LA DOCENTE DEL CAE
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 33: REGISTRO FOTOGRAFICO TAMIZAJE POR ESCOLARIDAD FROILAN FARIAS

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	63	Foto No:	64
Descripción:	TAMIZAJE REALIZADO EN EL RESTANURANTE ESCOLAR CON UNA PORCION DE PIZZA	Descripción:	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y PORCION INDICADA
Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 34: REGISTRO FOTOGRAFICO TAMIZAJE POR ESCOLARIDAD ORIENTAL FEMENINO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	65	Foto No:	66
Descripción:	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y PORCION INDICADA	Descripción:	VERIFICACIÓN DE GRAMAJE Y PORCION POR PARTE DE LA DOCENTE DEL CAE
Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 35: REGISTRO FOTOGRAFICO TAMIZAJE POR ESCOLARIDAD ORIENTAL FEMENINO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

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.**

Desarrollo literal 7:

El anexo técnico de calidad e inocuidad en el literal 5.1.2.1 Personal Manipulador establece lo siguiente: *"Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año".*

El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, 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. Es por ello que el personal manipulador que será referenciado a continuación y cuyas hojas de vida cumplen con lo establecido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIÓNAL** del pliego de condiciones del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-020-2025,** cuenta con los siguientes documentos:

42

- **CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL, CON SUS RESPECTIVOS EXAMENES DE INGRESO**
- **CERTIFICADO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EXPEDIDO POR EL SENA**
- **CERTIFICADO DE BRIGADAS DE EMERGENCIAS EXPEDIDO POR EL CUERPO DE BOMBEROS**

A continuación, se describe el personal manipulador de alimentos que tuvo el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** desde el inicio de entrega de raciones (22 de enero de 2026), hasta la fecha de corte del presente informe:

ITEM	MANIPULADORES	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO
1	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 De TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
2	MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 De TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
4	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
5	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
6	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
7	YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	
8	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	JUEVES 22 DE ENERO DE 2026	

TABLA No 30: DATOS DE PERSONAL MANIPULADOR

NOTA: PARA VERIFICAR EL PERSONAL MANIPULADOR EXPUESTO ANTERIORMENTE, VER COMO REFERENCIA EL **ANEXO 1: LOS DOCUEMNTOS DE SOPORTES DE PLANILLAS DE NOMINA Y SEGURIDAD SOCIAL**, DEL PRESENTE INFORME

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 HACIENDO EQUIPO POR TAME, 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. 081 de 2026 durante la etapa de pre-alistamiento mediante oficio **APROBACIÓN CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN, ACTIVIDAD 10; ANEXO 2.10**, y soportado mediante **registro fotográfico, pág.29-31** anexado en el presente informe. **ANEXO 8: OFICIO DE APROBACIÓN A INSTALACIÓN DE FICHAS TECNICAS, CICLOS DE MENU Y AVISOS ALUSIVOS A BPM**

Con lo anterior se da cumplimiento a lo establecido en el **Anexo Técnico de Participación Ciudadana** de la **Resolución 335 del 2021**, en su literal **4.3 ACCESO A LA INFORMACIÓN**, documentos que el operador debe publicar:
4.3.1 Ficha técnica de Información del PAE
4.3.2 Publicación de ciclos de Menús

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.**

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 21 de Enero de 2026 se radico un oficio denominado **INFORMACIÓN DE CONTACTO DEL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, a la **supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026**, en el marco de la etapa de pre-alistamiento y el cual contenía lo siguiente:

- Línea telefónica: 3208018076
- Dirección oficina: Carrera 9 # 9-59 Barrio Primero de Mayo
- Correo electrónico: pae2026@gmail.com

- Horario de atención: lunes a viernes 08: am – 12 pm y de 02: pm – 05: pm

El día **22 de Enero de 2026** el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, en un oficio dirigido a la supervisión, denominado **ACTUALIZACION DE RUT CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, se dio a conocer la modificación del correo Institucional del consorcio. Dicha actualización se debió a que el correo electrónico anteriormente registrado no pudo ser recuperado, y teniendo en cuenta que éste constituye el principal medio oficial de comunicación del consorcio, fue necesario proceder con su reemplazo para garantizar la debida notificación y contacto Institucional. Nuevo correo electrónico reportado: haciendoequipoportame@gmail.com. **ANEXO 9: SOPORTES DE OFICIOS RADICADOS A SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 061 DE 2026.**

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto No:	67	Foto No:	68
Descripción:	PUBLICACIÓN DE LINEAS DE ATENCIÓN EN RESTAURANTE FROILAN FARIAS	Descripción:	PUBLICACIÓN DE LINEAS DE ATENCIÓN EN RESTAURANTE FROILAN FARIAS
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 36: REGISTRO FOTOGRAFICO LINEAS DE ATENCIÓN RESTAURANTE FROILAN FARIAS

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto No:	69	Foto No:	70
Descripción:	PUBLICACION DE LINEAS DE ATENCIÓN EN AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO	Descripción:	PUBLICACION DE LINEAS DE ATENCIÓN EN AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO
Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 37: REGISTRO FOTOGRAFICO LINEAS DE ATENCIÓN ORIENTAL FEMENINO

Con lo anterior se da cumplimiento a lo establecido en el **Anexo Técnico de Participación Ciudadana** de la **Resolución 335 del 2021**, en su literal **4.3 ACCESO A LA INFORMACIÓN**, documentos que el operador debe publicar: **4.3.3 Canales de Atención al Ciudadano**

NOTA: A la fecha de corte del presente informe no se han recibido PQR a las líneas disponibles por el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.** **ANEXO 9.1: CERTIFICACIÓN PQR PARTE DE SUPERVISIÓN.**

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 periodo de ejecución, no se presentó ninguna situación que afectara la correcta ejecución del contrato de suministro No. 081 de 2026.Sin embargo la supervisión el día **18 de febrero de 2026** da a conocer al **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME,** mediante oficio, sobre la no prestación del servicio de alimentación escolar los días **19 y 27 de febrero de 2026.** El día 19 de Febrero de 2026 en ocasión de la participación de Docentes y Directivos Docentes en la Jornada de Movilización en Defensa del salario Mínimo Vital y el día 27 de Febrero de 2026, en ocasión de la participación de Docentes de la Primera Asamblea General de Docentes (Plan de acción Sindical año lectivo 2026).

45

De la misma manera la supervisión informó al **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, Conforme a la circular sindical ASEDAR de fecha 7 de abril de 2026, mediante el cual se convoca a jornada de paro nacional, de igual manera a la convocatoria de ASEDAR filial Tame a una asamblea informativa el día **15 de abril de 2026** y por consiguiente bajo el permiso otorgado por la secretaria de educación Departamental el día 13 de abril de 2026, se ha informado que el día: Miércoles 15 de abril de 2026, no se desarrolló actividades académicas en las Instituciones educativas oficiales del Municipio, por lo cual no hubo asistencia de estudiantes **titulares del derecho del PAE**. Por otra parte y Conforme a las Certificaciones emitidas por las Instituciones Educativas Beneficiarias del contrato referenciado anteriormente, se informó por parte de la supervisión al consorcio, que durante los días **jueves 16 de abril de 2026 y viernes 17 de abril de 2026**, no se desarrolló actividades académicas, por lo cual no hubo asistencia de estudiantes **titulares del derecho del PAE.**

En consideración a lo anterior, y teniendo en cuenta que la ejecución del programa de Alimentación escolar se encuentra condicionada a la efectiva prestación del servicio educativo y a la presencia real de población beneficiada, esta supervisión instruye al operador abstenerse de realizar preparación, ensamble, despacho, transporte o distribución de raciones correspondientes a la fecha señalada. **ANEXO 10: OFICIOS POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN**

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 OPERACIÓNAL** del pliego de condiciones y aprobado en el marco del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-020-2026,** el cual el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** resulto seleccionado. De la misma manera la supervisión del contrato de suministro **No. 081 de 2026**, realizo la verificación y aprobación del Plan de Saneamiento Básico el día **21 de enero de 2026.**

Teniendo en cuenta lo establecido en el **Anexo Técnico de Calidad e inocuidad** de la **Resolución 335 del 2021**, en su literal **5.1.2.2 Programa de Capacitación a Personal Manipulador** *"El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.*

Basado en lo anterior **El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, durante el periodo de ejecución del presente informe **(21 de Enero de 2026 y el 30 de Mayo de 2026)**, se llevó a cabo la correcta aplicación de lo establecido en el plan de capacitación al personal manipulador y por ello a continuación se describen las capacitaciones realizadas:

46

ITEM	DESCRIPCIÓN	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	Resolución 2674/2013. plan de saneamiento básico. diligenciamiento de formatos.	Restaurante escolar Froilán Farias	21/01/2026	4 horas

TABLA No 31: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES DE ENERO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	71	Foto No:	72
Descripción:	Resolución 2674/2013. plan de saneamiento básico. diligenciamiento de formatos.	Descripción:	Resolución 2674/2013. plan de saneamiento básico. diligenciamiento de formatos.
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. 38: CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR MES DE ENERO

En el mes de febrero, se realizó capacitación al personal manipulador en temas como **Ciclos de Menús, guías de preparación, gramaje de servido //Manejo de materias primas**; según el cronograma de capacitación se programaron 2 horas, como se muestra en la tabla siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Ciclos de Menús, guías de preparación, gramaje de servido //Manejo de materias primas.**	Restaurante escolar Froilán Farias	03/02/2026	2 horas

TABLA No 32: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES DE FEBRERO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	73	Foto No:	74
Descripción:	**Capacitación Manejo de materias primas.**	Descripción:	**Capacitación en ciclos de menú, guías de preparación, gramaje de servido.**
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR LA COORDINADORA JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO MICROBIOLOGA INDUSTRIAL, ESP EN SEGURIDAD ALIMENTARIA.**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR LA PROFESIONAL DE APOYO EN NUTRICION, ESP. EN SALUD PUBLICA GISELA SANTANA REBOLLEDO.**	

IMAGEN No. 39: CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR MES DE FEBRERO

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

ITEM	DESCRIPCIÓN	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS.**	Restaurante escolar Froilán Farias	13/03/2026	2 horas

TABLA No 33: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES DE MARZO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	75	Foto No:	76
Descripción:	Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS.	Descripción:	Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS..
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. 40: CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO

Para el mes de Abril, se realizó capacitación al personal manipulador en temas como **Conservación de alimentos – almacenamiento transporte,** según el cronograma de capacitación se programaron 2 horas, , como se muestra en la tabla siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	**Conservación de alimentos – almacenamiento transporte.**	Restaurante escolar Froilán Farias	**14/04/2026**	**2 horas**

TABLA No 34: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES DE ABRIL

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	77	Foto No:	78
Descripción:	Capacitación en Conservación de alimentos – almacenamiento transporte.	Descripción:	Capacitación Conservación de alimentos – almacenamiento transporte.
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. 41: CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL

ANEXO 11: ACTAS DE CAPACITACIÓN, CERTIFICACIONES Y MATERIAL IMPLEMENTADO

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:

El día 21 de Enero de 2026, se solicita la aprobación a Supervisión, sobre el cambio de 1 manipuladora **(LILIANA JUDITH PLAZAS DIAZ)**, quien de manera escrita (20 de enero de 2026) expreso su renuncia a la intensión de participar de la ejecución del programa de alimentación escolar en el cargo de manipuladora. Su hoja de vida fue reemplazada por otra **(SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS)** que cumplía con lo establecido en el pliego de condiciones. Su aprobación se llevó a cabo por parte de la **supervisión al contrato de suministro No. 081 de 2026, el día 21 de Enero de 2026.**

ANEXO 12: OFICIO DE SOLICITUD DEL CONSORCIO Y OFICIO DE APROBACIÓN DE LA SUPERVISIÓN AL CAMBIO DE MANIPULADORAS

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 HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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 5 # 9-59 B. Primero de Mayo..

La verificación de INSTALACIONES y equipos fueron inspeccionados por la supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026 durante la etapa de pre-alistamiento y aprobados mediante oficio **APROBACIÓN CRONOGRAMA DE ALISTAMEINTO DE LA OPERACIÓN** y para ello se debe remitir al **ANEXO 2.1: ADECUACIÓN DE PLANTAS DE PRODUCCION Y/O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO,** del presente informe, **donde contiene:** copia del contrato de arrendamiento de bodega y/o planta de ensamble, copia de acta de inspección sanitaria emitida por la UAESA, copia del contrato del personal profesional, certificado de fumigación.

50

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	79	Foto No:	80
Descripción:	Utilización Canastillas para almacenamiento de materia prima en Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Utilización Nevera para almacenamiento de materia prima en Restaurante escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 42: UTLIZACION DE EQUIPOS Y UTENSIOIOS RESTAURABTE ESCOLAR FROILAN FARIAS

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	81	Foto No:	82
Descripción:	Utilización de Canastillas y balanza en Bodega	Descripción:	Utilización de Canastillas y balanza en Bodega
Observaciones Particulares: **BODEGA.**		Observaciones Particulares: **BODEGA.**	

IMAGEN No. 43: UTLIZACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN BODEGA

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	83	Foto No:	84
Descripción:	Mesones para alistamiento de materia prima en bodega	Descripción:	Utilización de Equipos de congelación para almacenamiento de materia prima en bodega
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. 44: UTLIZACION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN BODEGA

51

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:

Teniendo en cuenta lo establecido en el **Anexo Técnico de Calidad e inocuidad** de la **Resolución 335 del 2021**, en su literal **5.1 CARACTERISTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD** *"Para el inicio de la operación es indispensable la Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado".*

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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. 081 de 2026, el día 22 de Enero de 2026** mediante oficio **APROBACIÓN CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN,** y para ello se debe remitir al **ANEXO 2.8: Actividad 8, Plan de rutas.** Sin embargo, se adjunta oficio de aprobación de **PLAN DE RUTAS,** por parte de la supervisión, para cumplimiento al literal 16.

52

ANEXO 13: OFICIO APROBACIÓN 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 MICROBIOLOGICA-FISICOQUIMICA**	**PRODUCTO TERMINADO**	**TOTAL, MUESTRAS MENSUALES**
Restaurantes Escolares (01)	1	1	2
TOTAL, MUESTRAS			**2**

TABLA No. 35: DISTRIBUCION DE MUESTRAS MENSUALIZADAS

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

Desarrollo literal 17 y 18:

El día 21 de Enero de 2026 mediante el oficio **ASUNTO: SOLICITUD DE APROBACIÓN DE PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO**, 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. 081 de 2026.** En este programa se establece la toma de muestras los 20 primeros días de cada mes.

El día **29 de Enero de 2026**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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 **supervisión del Contrato de Suministro No. 081 de 2026, el día 22 de Enero de 2026.** El día **12 de Febrero de 2026** se a conocer a la supervisión los el resultado de los análisis de muestras suministradas por el laboratorio:

Relación de análisis de resultados Mes de Enero:

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
29/01/2026 7:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 279-26	10/02/2026 15:52 pm	R FROILAN FARIAS	1	SORBETE DE AVENA	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN
29/01/2026 07:40	Llave-Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 278-26	10/02/2026 15:49 PM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

53

TABLA No.36: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO MES DE ENERO

REGISTRO FOTOGRAFICO





Foto No:	85	Foto No:	85
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:** Sorbete de avena **Lugar de toma de muestra:** cocina **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 45: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE ENERO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	87	Foto No:	88
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 **Almacenamiento de las muestras tomadas**	Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** Avena **Lugar de toma de muestra:** Área de servido **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 46: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE ENERO

54

El día **23 de Febrero de 2026**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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. 081 de 2026, el día 22 de Enero de 2026. El día 06 de Marzo de 2026** se da a conocer a la supervisión los resultados de los análisis.

Relación de análisis de resultados Mes de Febrero;

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
23/02/2026 08:10	Llave-Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 568-26	05/03/2026 09:04 AM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
23/02/2026 08:00	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 569-26	05/03/2026 09:04 AM	FROILAN FARIAS	1	CHOCOLATE	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

TABLA No.37: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO MES DE FEBRERO

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	89	Foto No:	90
Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** agua potable **Lugar de toma de muestra:** llave lavaplatos **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio Froilan farias	Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** Chocolate **Lugar de toma de muestra:** cocina **Dirección de toma de muestra:** Rest. Escolar colegio Froilan farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 47: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE FEBRERO

El día **13 de Marzo de 2026**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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. 081 de 2026, el día 22 de Enero de 2026. El día 06 de Abril de 2026** se da a conocer a la supervisión los resultados de los análisis.

Relación de análisis de resultados Mes de Marzo:

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
18/03/2026 07:40	Llave-Lavaplatos	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 954-26	31/03/2026 16:47 PM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
18/03/2026 07:30	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 955-26	31/03/2026 16:47 PM	FROILAN FARIAS	1	BATIDO DE GUAYABA	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

TABLA No.38: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO

REGISTRO FOTOGRAFICO			
			
Foto No:	91	Foto No:	92
Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** agua potable **Lugar de toma de muestra:** llave lavaplatos **Dirección de toma de muestra:** Red. Escolar colegio Froilán farias	Descripción:	Toma De Muestras: **Tipo de alimento:** Sobrebe de Guayaba **Lugar de toma de muestra:** cocina **Dirección de toma de muestra:** Red. Escolar colegio Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 48: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS MES DE MARZO

56

El día **14 de Abril de 2026**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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. 081 de 2026, el día 22 de Enero de 2026.** El día **28 de Abril de 2026**, el Consorcio dio a conocer a la supervisión, los resultados emitidos por el laboratorio.

Relación de análisis de resultados Mes de **Abril:**

FECHA Y HORA DE RECOLECCION	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	PARAMETROS/VALORES	FECHA DE RESULTADO	DIRECCION DE TOMA DE MUESTRA	No. DE MUESTRAS	MATRIZ O ALIMENTO	LOTE	TIPO DE ANALISIS	FECHA DE VENCIMIENTO	RESULTADO/OBSERVACIONES
14/04/2026 07:40	Cocina	Resolución 1407:2022 INFORME RESULTADOS 1291-26	24/04/2026 18:17 PM	FROILAN FARIAS	1	ROSQUILLA	N/A	MICROBIOLOGICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION
14/04/2026 07:30	Llave-Lavadero	Resolución 2115:2007 INFORME RESULTADOS 1292-26	27/04/2026 09:18 AM	FROILAN FARIAS	1	AGUA POTABLE	N/A	MICROBIOLOGICO-FISICOQUIMICO	N/A	PARAMETROS ANALIZADOS CUMPLEN SEGÚN RANGO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCION

TABLA No.39: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO

ANEXO 14: RESULTADOS DE ANALISIS DE MUESTRAS.

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 HACIENDO EQUIPO POR TAME** llevo a cabo una verificación de las condiciones de rotulado que establece la Resolución 5109 de 2005, con el acompañamiento de la supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026 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. Atendiendo lo establecido en el **Anexo Técnico de Calidad e inocuidad** de la **Resolución 335 del 2021**, en su literal **5.1.3 Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria** *"Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano. Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015."*. Para ello se diligencio el **ANEXO 15: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO** dispuesto por el consorcio y se adjuntan los soportes de vigencias de cada registro sanitario.

57

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Foto No:	93	Foto No:	94
Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado por parte del Supervisor	Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado por parte del Supervisor
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 49: REGISTRO FOTOGRAFICO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	95	Foto No:	96
Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado	Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 50: REGISTRO FOTOGRAFICO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	97	Foto No:	98
Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado	Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 51: REGISTRO FOTOGRAFICO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	99	Foto No:	100
Descripción:	Verificación de condiciones de materia prima por parte del supervisor del contrato de suministro No081 de 2026	Descripción:	Verificación de condiciones de rotulado por parte del Consorcio
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 52: REGISTRO FOTOGRAFICO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	101	Foto No:	102
Descripción:	YOGURT MUUUÑOZ	Descripción:	YOGURT MUUUÑOZ
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 53: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	103	Foto No:	104
Descripción:	AZUCAR EXTRAFINA INCAUCA	Descripción:	AZUCAR EXTRAFINA INCAUCA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 54. REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	105	Foto No:	106
Descripción:	PAN DE MOLDE (PAN TAJADO BLANCO COMAPAN)	Descripción:	PAN DE MOLDE (PAN TAJADO BLANCO COMAPAN)
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 55: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	107	Foto No:	108
Descripción:	MARGARINA LA BUENA	Descripción:	MARGARINA LA BUENA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 56: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	109	Foto No:	110
Descripción:	PANELA MEGA PANELA	Descripción:	PANELA MEGA PANELA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 57: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No:	111
Descripción:	HUEVOS GRANJA EL TESORO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 58: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	112	Foto No:	113
Descripción:	CHOCOLATE ARAUCANO	Descripción:	CHOCOLATE ARAUCANO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 59: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	114	Foto No:	115
Descripción:	QUESO DOBLECREMA	Descripción:	QUESO DOBLECREMA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 60: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	116	Foto No:	117
Descripción:	MARGARINA LA FINA	Descripción:	MARGARINA LA FINA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 61: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	118	Foto No:	119
Descripción:	ACEITE DE OLIVA	Descripción:	ACEITE DE OLIVA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 62: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	120	Foto No:	121
Descripción:	MAYONESA	Descripción:	MAYONESA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 63: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	122	Foto No:	123
Descripción:	AVENA EN HOJUELAS	Descripción:	AVENA EN HOJUELAS
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 64: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	124	Foto No:	125
Descripción:	CANELA	Descripción:	CANELA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 65: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 126	Foto No: 127
Descripción: HARINA DE MAIZ	Descripción: HARINA DE MAIZ
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 66: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 128	Foto No: 129
Descripción: QUESO CAMPESINO	Descripción: QUESO CAMPESINO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 67: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com



CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	130	Foto No:	131
Descripción:	ARROZ CASANARE	Descripción:	ARROZ CASANARE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 68: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	132	Foto No:	133
Descripción:	AGUA GUITI	Descripción:	AGUA GUITI
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 69: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	134	Foto No:	135
Descripción:	LECHE EN POLVO ENTERA INDULECHE	Descripción:	LECHE EN POLVO ENTERA INDULECHE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 70: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	136	Foto No:	137
Descripción:	CHOCOLATE ARAUCANO	Descripción:	CHOCOLATE ARAUCANO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 71: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	138	Foto No:	139
Descripción:	HARINA DE MAIZ PAN	Descripción:	HARINA DE MAIZ PAN
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 72: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	140	Foto No:	141
Descripción:	HARINA DE TRIGO	Descripción:	HARINA DE TRIGO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No.73: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 142	Foto No: 143
Descripción: TOSTADAS GUADALUPE	Descripción: TOSTADAS GUADALUPE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 74: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

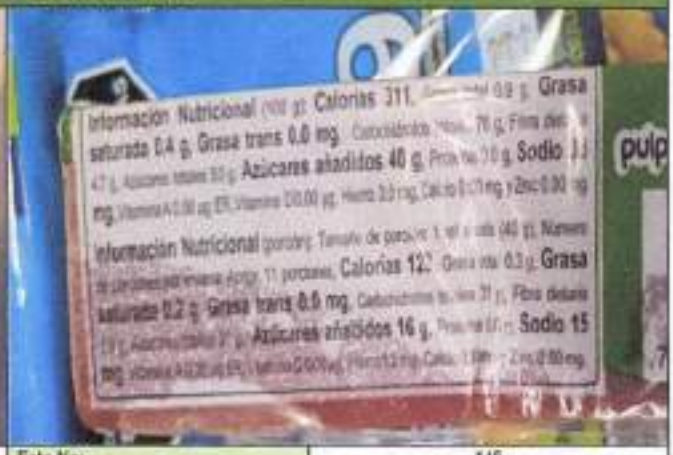
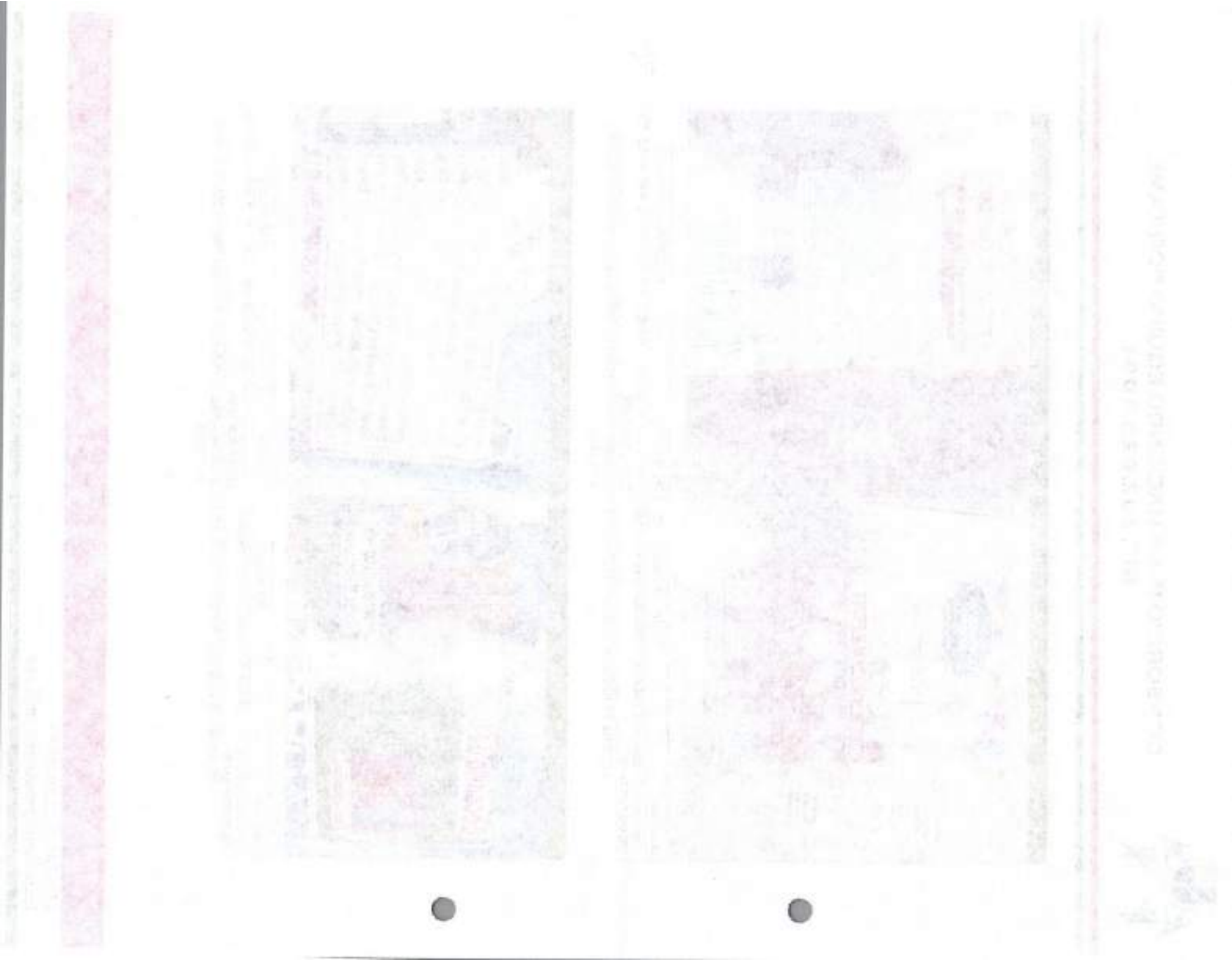
REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 144	Foto No: 145
Descripción: BOCADILLO	Descripción: BOCADILLO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 75: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com



REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	146	Foto No:	147
Descripción:	YOGURT MUUUÑOZ	Descripción:	YOGURT MUUUÑOZ
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 76: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	148	Foto No:	149
Descripción:	PIMIENTA EL REY	Descripción:	PIMIENTA EL REY
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No.77: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	150	Foto No:	151
Descripción:	CANELA EL REY	Descripción:	CANELA EL REY
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 78: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	152	Foto No:	153
Descripción:	SAL REFISAL	Descripción:	SAL REFISAL
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 79: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	154	Foto No:	155
Descripción:	ARROZ CASANARE	Descripción:	ARROZ CASANARE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 80: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	156	Foto No:	157
Descripción:	MANTEQUILLA ALPINA	Descripción:	MANTEQUILLA ALPINA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 81: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	158	Foto No:	159
Descripción:	AZUCAR INCAUCA	Descripción:	AZUCAR INCAUCA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 82: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	160	Foto No:	161
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO ROTULADO DE ACEITE DE SOYA	Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO ROTULADO DE ACEITE DE SOYA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 83: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE POLVOI DE HornEAR EL CRIOLLITO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No.84: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	163	Foto No:	164
Descripción:	REGISGRO FOTOGRAFICO ROTULADO DE PECHUGA DE POLLO MAGPOLLO	Descripción:	REGISGRO FOTOGRAFICO ROTULADO DE PECHUGA DE POLLO MAGPOLLO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 85: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	165	Foto No:	166
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE HARINA DE MAIZ PAN	Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE HARINA DE MAIZ PAN
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 86: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	167	Foto No:	168
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE TOSTADAS BIMBO	Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE TOSTADAS BIMBO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 87: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No:	169
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE HUEVOS GRANJA EL TESORO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 88: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	170	Foto No:	171
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE SEMILLA DE ACHIOTE	Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE SEMILLA DE ACHIOTE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 89: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 172	Foto No: 173
Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE MANTEQUILLA ALPINA	Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE MANTEQUILLA ALPINA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 90: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

78

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 174	Foto No: 175
Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE QUESO CAMPESINO LATTI	Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE QUESO CAMPESINO LATTI
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 91: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 176	Foto No: 177
Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE ARROZ CASANARE	Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE ROTULADO DE ARROZ CASANARE
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 92: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	
Foto No: 178	Foto No: 179
Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE COMINO EL REY	Descripción: REGISTRO FOTOGRAFICO DE COMINO EL REY
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

IMAGEN No. 93: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	180	Foto No:	181
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE PAN BLANCO BIMBO	Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE PAN BLANCO BIMBO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 94: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	182	Foto No:	183
Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE MARGARINA LA FINA	Descripción:	REGISTRO FOTOGRAFICO DE MARGARINA LA FINA
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 95: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	184	Foto No:	185
Descripción:	PECHUGA DE POLLO	Descripción:	PECHUGA DE POLLO
Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **TOMADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 96: REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTOS SUMINISTRADOS POR EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

De igual manera, el consorcio en el marco del Aseguramiento de Calidad e Inocuidad Alimentaria, el proceso de control de proveedores, es uno de los factores claves de éxito para CONSORCIO.

El Municipio de Tame cuenta con proveedores que contribuyen con el abastecimiento de materias primas e insumos en las diferentes épocas del año, cumpliendo cada uno de ellos con las especificaciones técnicas requeridas para el servicio y teniendo en cuenta que todas las materias primas e insumos empleados en la fabricación de alimentos deben cumplir con una serie de requisitos sanitarios que garanticen la inocuidad de los productos.

Teniendo en cuenta lo anterior para el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME ,** es esencial garantizar que todas las materias primas, productos e insumos que se adquieran cumplan con las normas establecidas por la **Resolución 2674/13, Resolución 5109 de 2005** y con otros requisitos establecidos y acordados con los proveedores para obtener productos inocuos, para ellos se establece la **hoja de vida de proveedores**, en la cual se adjunta el acta de inspección sanitaria de su bodega o establecimiento comercial, emitida por la **UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA**, en la cual se especifica claramente que al día de hoy cumplen con las condiciones mínimas requeridas para comercializar sus productos. **ANEXO 15.1 HOJA DE VIDA DE PROVEEDORES**

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 Minimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"**

Desarrollo literal 21:

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, 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. 081 de 2026, el día 22 de enero de 2026** mediante oficio **APROBACIÓN CRONOGRAMA DE ALISTAMEINTO DE LA OPERACIÓN** descrito en el **ANEXO 1** y **ANEXO 1.8.** De la misma manera, se adjunta copia del plan de rutas en el **ANEXO 13,** del presente informe. Se adjunta el **REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCIÓN 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 16: 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, asi mismo efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoria del contrato junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.**

82

Desarrollo literal 22:

Para Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** 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.

El inicio de entrega de raciones comprende desde el **22 de enero de 2026 y va hasta el 30 de enero de 2026**. En este tiempo se atendieron 7 dias, en los cuales se logró entregar **7.063** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS SESENTA Y TRES. ($ 45.210.263).**

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	7	5.159	$ 33.022.759
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	7	1.904	$ 12.187.504
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		7.063	$ 45.210.263

TABLA No. 40: RESUMEN DE EJECUCIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MES DE ENERO

El dia **03 de Febrero 2026** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE ENERO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la **supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026**, que se programaron atender 7 días calendario escolar durante el mes de Enero y fueron atendidos los7 días calendario escolar en total, para una entrega de **7.063** raciones. Por consiguiente, se informa que no hubo recursos sin ejecutar durante el mes de **Enero**.

83

4.3 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR 2026

4.3.1 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE ENERO

2026	ENERO						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
				1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	11
	12	13	14	15	16	17	18
	19	20	21	22	23	24	25
	26	27	28	29	30	31	

DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
7 DIAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS DURANTE EL MES DE ENERO.
TOTAL DIAS ATENDIDOS
7 DIAS
PERIODO
DEL 22 DE ENERO AL 30 DE ENERO

TABLA No. 41 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR

Para el periodo comprendido entre el **01 de Febrero 2026 y va hasta el 28 de Febrero de 2026**. En este tiempo se atendieron 18 dias, en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($ 116.254.962).**

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	18	13.266	$ 84.915.666
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	18	4.896	$ 31.339.296
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		18.162	$ 116.254.962

TABLA No. 42 RESUMEN DE EJECUCIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MES DE FEBRERO

El dia **03 de Marzo 2026** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE FEBRERO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la **supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026**, que se programaron atender 20 dias calendario escolar durante el mes de Febrero y fueron atendidos 18 días calendario escolar en total, para una entrega de **18.162** raciones.

84

Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio dos días Expresados de la siguiente manera:

El día 19 de Febrero de 2026 en ocasión de la participación de Docentes y Directivos Docentes en la Jornada de Movilización en Defensa del salario Mínimo Vital.
El día 27 de febrero de 2026, en ocasión de la participación de Docentes de la Primera Asamblea General de Docentes (Plan de acción Sindical año lectivo 2026).

Lo anteriormente mencionado comprende un total de **2.018 raciones no entregadas. Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Doce Millones Novecientos Diecisiete Mil Doscientos Dieciocho pesos** M/CTE (**$12.917.218**).

MES DE EJECUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIAS NO ATENDIDOS	TITULARES DE DERECHO	TOTAL DE RACIONES NO ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL DE RECURSO NO EJECUTADO
FEBRERO	ORIENTAL FEMENINO	2	737	1474	$ 6.401	$ 9.435.074
FEBRERO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	2	272	544	$ 6.401	$ 3.482.144
TOTAL			1009	2018	$ 6.401	$ 12.917.218

TABLA No. 43 CONSOLIDADO DE RACIONES NO EJECUTADAS MES DE FEBRERO

4.3.2 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE FEBRERO

2026	FEBRERO						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	

DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
18 DIAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS DURANTE EL MES DE FEBRERO. NO SE BRINDO SERVICIO LOS DIAS 19 Y 27 DE FEBRERO.
TOTAL DIAS ATENDIDOS
18 DIAS
PERIODO
DEL 2 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO

TABLA No. 44: DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR

Para el periodo comprendido entre el **01 de Marzo 2026 y va hasta el 31 de Marzo de 2026**. En este tiempo se atendieron 18 días, en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($ 116.254.962).**

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNCIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	18	13.266	$ 84.915.666
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	18	4.896	$ 31.339.296
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		18.162	$ 116.254.962

TABLA No. 45: RESUMEN DE EJECUCIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MES DE MARZO

85

El día **06 de Abril 2026** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE MARZO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la **supervisión del contrato de suministro No. 061 de 2026**, que se programaron atender 19 días calendario escolar durante el mes de Marzo y fueron atendidos 18 dias calendario escolar en total, para una entrega de **18.162** raciones.

Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio un día Expresados de la siguiente manera:

El día 06 de Marzo de 2026 en ocasión del Alcance de la Circular Externa No 099 de 2026, donde se especifica que en este día los estudiantes a quienes se les presta el servicio educativo en las sedes focalizadas por la registraduría no asistirán físicamente a estos establecimientos educativos, dado que serán destinados para centros de votación.

Lo anteriormente mencionado comprende un total de **1.009 raciones no entregadas. Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Seis Millones Novecientos Cuatrocientos cincuenta y ocho Mil Seiscientos nueve pesos** M/CTE (**$6.458.609**).

MES DE EJECUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIAS NO ATENDIDOS	TOTAL, DE RACIONES NO ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL DE RECURSO NO EJECUTADO
MARZO	ORIENTAL FEMENINO	1	737	$ 6.401	$ 4.717.537
MARZO	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	1	272	$ 6.401	$ 1.741.072
TOTAL			1.009	$ 6.401	**$ 6.458.609**

TABLA No. 46 CONSOLIDADO DE RACIONES NO EJECUTADAS MES DE MARZO

4.3.3 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE MARZO

2026	MARZO							DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom	18 DIAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS DURANTE EL MES DE MARZO. NO SE BRINDO SERVICIO EL DIA 06 DE MARZO. EL 23 ES FESTIVO
							1	
	2	3	4	5	6	7	8	TOTAL DIAS ATENDIDOS
	9	10	11	12	13	14	15	18 DIAS
	16	17	18	19	20	21	22	PERIODO
	23	24	25	26	27	28	29	DEL 2 DE MARZO AL 27 DE MARZO
	30	31						

TABLA No. 47 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR

La de entrega de raciones para el mes de abril comprende desde el **06 de Abril 2026 y va hasta el 30 de Abril de 2026**. En este tiempo se atendieron 16 días, en los cuales se logró entregar **16.144** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($ 103.337.744).**

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	16	11.792	$ 75.483.592
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	16	4.352	$ 27.857.152
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		16.144	$ 103.337.744

TABLA No. 48: RESUMEN DE EJECUCIÓN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MES DE ABRIL

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

El día **04 de Mayo 2026** mediante oficio de **ASUNTO**: **REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE ABRIL Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS**, se dio a conocer a la **supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026**, que se programaron atender 19 días calendario escolar durante el mes de Abril y fueron atendidos 16 días calendario escolar en total, para una entrega de **16.144** raciones.

Durante la ejecución del presente informe no se dio servicio tres días Expresados de la siguiente manera:

El día Miércoles **15 de Abril de 2026** en ocasión De la participación de Docentes y Directivos Docentes en el PARO NACIONAL, sustentado en la decisión tomada por la Junta Directiva de FECODE, con el fin de exigir la estabilización, ante la gravedad de la prestación del servicio de salud. Los días **jueves 16 de Abril de 2026 y el viernes 17 de Abril de 2026**, en ocasión de la participación de los docentes y directivos docentes en los XVIII Juegos Deportivos y Culturales del Magisterio Araucano.

Lo anteriormente mencionado comprende un total de **3.027 raciones no entregadas. Los recursos no ejecutados por este concepto fueron de Diecinueve Millones Trescientos setenta y cinco Mil Ochocientos veinte siete pesos** M/CTE (**$19.375.827**).

MES DE EJECUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIAS NO ATENDIDOS	TITULARES DE DERECHO	TOTAL, DE RACIONES NO ATENDIDAS	VALOR UNITARIO DE LA RACION	VALOR TOTAL DE RECURSO NO EJECUTADO
ABRIL	ORIENTAL FEMENINO	3	737	2211	$ 6.401	$ 14.152.611
ABRIL	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (sede principal)	3	272	816	$ 6.401	$ 5.223.216
TOTAL			1009	3.027	$ 6.401	**$ 19.375.827**

TABLA No. 49 CONSOLIDADO DE RACIONES NO EJECUTADAS MES DE ABRIL

4.3.4 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR MES DE ABRIL

2026

ABRIL						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
16 DIAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS DURANTE EL MES DE ABRIL. NO SE BRINDO SERVICIO EL 15,16 Y 17 DE ABRIL. DEL 30 DE MARZO AL 3 DE ABRIL SEMANA SANTA
TOTAL DIAS ATENDIDOS
16 DIAS
PERIODO
DEL 6 DE ABRIL A 30 DE ABRIL

TABLA No. 50 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR

ANEXO 17: REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

Nota: *En éste* ***ANEXO 17****, se adjuntará copia de las* ***Certificaciones de los rectores*** *(Anexo:3), copia de las* **planillas de registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados** (Anexo 21.1) *y copia de los* ***oficios de novedades entregadas por cada institución****. (Anexo 21.1)*

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

Desarrollo literal 23:

En el actual informe de Parcial No.1, se da a conocer a la supervisión del **Contrato de Suministro No. 081 de 2026**, un grado de avance Operativo, administrativo y financiero sobre las actividades contractuales. De la misma manera cabe señalar que, mensualmente se hizo entrega de un informe de **GESTION Y AVANCE** operativo o técnico de la ejecución de actividades, a la supervisión del contrato.

ITEM	DESCRIPCIÓN	FECHA PRESENTACION
1	INFORME TECNICO PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 22 DE ENERO DE 2025 Y EL 31 DE ENERO DE 2026 DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026.	06 DE FEBRERO DE 2026
2	INFORME TECNICO PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE FEBRERO DE 2026 AL 28 DE FEBRERO DE 2026 DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026.	05 DE MARZO DE 2026
3	INFORME TECNICO PERICDO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE MARZO DE 2026 Y EL 31 DE MARZO DE 2026 DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026.	07 DE ABRIL DE 2026
4	INFORME TECNICO PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 01 DE ABRIL DE 2026 Y EL 30 DE ABRIL DE 2026 DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026.	06 DE MAYO DE 2026

TABLA No. 51: RELACIÓN DE INFORMES MENSUALIZADOS DE AVANCE TECNICO

88

ANEXO 18: 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 interventoria, 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:

Según lo establecido en el anexo técnico de **CALIDAD E INOCUIDAD** de la **Resolución No. 00335 Expedida el 23 de Diciembre de 2021** y por la cual se regula y vigila el presente **Contrato de Suministro No. 081 de 2026**, establece que, *"Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa."*

Es por ello que cada sitio de operación cuenta que con respectiva acta de inspección sanitaria expedida por la **UAESA (Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca),** las cuales le permiten al programa ser operado de manera adecuada y conforme a los estándares de calidad que emana la normativa sanitaria

El dia **23 de Enero de 2026** se realizó una solicitud de visitas de inspección a la Funcionaria de **IVC ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLIZAS de la UNIDAD ADMINSITRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA**, en aras de realizar inspección sanitaria al restaurante escolar Froilán Farias, área de servido de I.E Oriental Femenino y Bodega de Consorcio.

Para el mes de **Febrero**, 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.**

ITEM	FEHCA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR	CONCEPTO EMITIDO	CONCEPTO ANTERIOR VISITA
1	11/05/2026	CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE ENTREGA Y SERVIDO DE ALIMENTOS	34	ORIENTAL FEMENINO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 88,5%	-
2	11/02/2026	CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTO DE PREPARACION DE ALIMENTOS	35	FROILAN FARIAS	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS % CUMPLIMIENTO: 88%	-

TABLA No.52: RELACIÓN DE VISITAS DE INSPECCION UNIDAD DE SALUD DE ARAUCA MES DE FEBRERO

En el mes de **Marzo**, no se realizó visitas por parte de la supervisora del programa de alimentos y bebidas alcohólicas, de la Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca. Sin embargo, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, dio a conocer a las **Instituciones educativas y secretaria de educación Municipal de Tame**, mediante correo electrónico, los hallazgos correspondientes de solventar a la entidad territorial, ya sea **Alcaldía o Gobernación**. Los hallazgos presentados en las **actas de inspección No. 34 y No. 35,** son de tipo locativo o de instalaciones.

ITEM	DESCRIPCIÓN	FECHA PRESENTACION
1	REPORTE DE HALLAZGO SEGÚN ACTA DE INSPECCION SANITARIA No. 34. REPORTE A RECTOR INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO	11 DE MARZO DE 2026 VIA CORREO ELECTRONICO
2	REPORTE DE HALLAZGO SEGÚN ACTA DE INSPECCION SANITARIA No. 35. REPORTE A RECTOR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS	11 DE MARZO DE 2026 VIA CORREO ELECTRONICO

TABLA No. 53: RELACIÓN DE HALLAZGOS REPORTADOS A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

HALLAZGOS CORRESPONDIENTES A SEDE ORIENTAL FEMENINO				
item	Aspecto a verificar	hallazgo	a quien corresponde	Mejora
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1 y 2.6, Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	El área usada no permite un flujo adecuado de producto y personal, se realiza en un lugar abierto.	Entidad territorial	N/A al operador
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1 y 3.)	El área donde se realiza el servido no posee muros.	Entidad territorial	N/A al operador
1.3	**Techos, iluminación y ventilación** (Res. 2674/2013, artículo 7, numeral 3,4,5,7,8; artículo 33, numeral 4.)	El área no tiene protección de muros, puertas o ventanas (área abierta).	Entidad territorial	N/A al operador
1.4	**INSTALACIONES sanitarias** (Res. 2674/2013, artículo 6, numeral 6.1,6.2,6.3,6.4; artículo 33, numeral 4. artículo 32, numeral 9,11)	El personal manipulador de alimentos no cuenta con un área de Vestier.	Entidad territorial	N/A al operador

TABLA No. 54: HALLAZGOS RESTAURANTE ESCOLAR SEDE ORIENTAL FEMENINO

HALLAZGOS CORRESPONDIENTES A SEDE FROILAN FARIAS(Principal)				
item	Aspecto a verificar	hallazgo	a quien corresponde	Mejora
1.3	**Techos, iluminación y ventilación** (Res. 2674/2013, artículo 7, numeral 3,4,5,7,8; artículo 33, numeral 4.)	El techo presenta perforaciones de láminas (goteras).	Entidad territorial	N/A al operador
1.4	**INSTALACIONES sanitarias** (Res. 2674/2013, artículo 6, numeral 6.1,6.2,6.3,6.4; artículo 33, numeral 4. artículo 32, numeral 9,11)	El personal manipulador de alimentos no cuenta con un área de Vestier.	Entidad territorial	N/A al operador

TABLA No. 55: HALLAZGOS RESTAURANTE ESCOLAR SEDE FROILAN FARIAS

En el mes de Abril, no se realizó visitas por parte de la supervisora del programa de alimentos y bebidas alcohólicas, de la Unidad Administrativa Especial de Salud Arauca Sin embargo, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, realizo solicitud formal de visita a la Unidad para que nuevamente realice Inspección y vigilancia en el Restaurante escolar Froilán farias (Sede principal), Área de servido Sede Oriental Femenino, bodega y Vehiculo

ANEXO 19: ACTAS DE INSPECCION UNIDAD DE SALUD DE ARAUCA

Por otra parte, el consorcio adjunta copia del **ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**, que fue emitida por la Institución Educativa Oriental Femenino y Froilán Farias, Según lo establecido en el anexo técnico de **Participación Ciudadana literal 4.2.1**. *"El Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses, pudiéndose convocar a reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. De la reunión deberá elaborarse un acta en la que se especifiquen los temas tratados y los compromisos y recomendaciones resultantes, la cual se debe* reportar a la Entidad Territorial". **ANEXO 20: ACTA DE SEGUIMIENTO CAE**

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 este primer informe Los comités CAE a través de actas de focalización hicieron llegar un listado actualizado a corte de inicio de calendario escolar de titulares de derecho focalizados **(20 de enero de 2026) En las Instituciones educativas *sede educativa principal Froilán Farias, I.E oriental femenino.* ANEXO 21: ACTAS DE FOCALIZACION.**

Durante el periodo comprendido entre el **21 de enero de 2026 y el 30 de enero de 2026**, en la 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 30 de enero de 2026.** Se realizó el diligenciamiento de la planilla denominada Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados por parte del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, en donde se evidencia las novedades de retiros, traslados que han ocurrido en la institución educativa **I.E ORIENTAL FEMENINO. ANEXO 21.1: PLANILLA DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS**

91

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Febrero de 2026 y el 28 de Febrero de 2026**, 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 26 de Febrero de 2026.** En la **sede educativa principal Froilán Farias,** se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Cambios realizados mes de febrero de 2026, de fecha 03 de Marzo de 2026.**

Se realizó el diligenciamiento de la planilla denominada Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados por parte del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, en donde se evidencia las novedades de retiros, traslados que han ocurrido en la institución educativa **I.E ORIENTAL FEMENINO** y **SEDE EDUCATIVA PRINCIPAL FROILÁN FARIAS**, llevando el visto bueno del respectivo rector de la institución educativa. Este formato se adjunta al **ANEXO 21.1: PLANILLA DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS**

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Marzo de 2026 y el 31 de Marzo de 2026**, 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 25 de Marzo de 2026.** En la **sede educativa principal Froilán Farias,** se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de

alimentación escolar, mediante **oficio: Cambios realizados mes de febrero de 2026, de fecha 06 de Abril de 2026.**

Se realizó el diligenciamiento de la planilla denominada Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados por parte del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, en donde se evidencia las novedades de retiros, traslados que han ocurrido en la institución educativa **I.E ORIENTAL FEMENINO** y **SEDE EDUCATIVA PRINCIPAL FROILÁN FARIAS**, llevando el visto bueno del respectivo rector de la institución educativa. Este formato se adjunta al **ANEXO 21.1: PLANILLA DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS**

Durante el periodo comprendido entre el **01 de Abril de 2026 y el 30 de Abril de 2026**, 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 27 de Abril de 2026.** En la **sede educativa principal Froilán Farias,** se presentó novedades de retiros e ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar, mediante **oficio: Cambios realizados mes de Abril de 2026, de fecha 04 de Mayo de 2026.**

Se realizó el diligenciamiento de la planilla denominada Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados por parte del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, en donde se evidencia las novedades de retiros, traslados que han ocurrido en la institución educativa **I.E ORIENTAL FEMENINO** y **SEDE EDUCATIVA PRINCIPAL FROILÁN FARIAS**, llevando el visto bueno del respectivo rector de la institución educativa. Este formato se adjunta al **ANEXO 21.1: PLANILLA DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS**

92

Nota: *En éste* ***ANEXO 21.1*** *se adjuntará las* ***Planillas y el respectivo oficio de novedades entregadas por cada institución****, y en el* ***ANEXO No. 17****, se adjuntará copia de ellas.*

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 **21 de enero de 2026**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME,** 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 fisica, técnica y posterior aprobación mediante oficio **APROBACIÓN CRONOGRAMA DE ALISTAMEINTO DE LA OPERACIÓN** y para ello se debe remitir al **ANEXO 2.2: ACTIVIDAD 2: COPIA DE ACTAS DE INVENTARIOS INICIALES.** Sin embargo, se adjunta actas de inventario original**, para dar cumplimiento al ITEM 27.**

ANEXO 22: ACTAS DE INVENTARIOS INICIALES

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 veeduria 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 HACIENDO EQUIPO POR TAME**, no ha sido requerido por ninguna veeduría ciudadana conformada en el Municipio de Tame.

El dia **21 de enero de 2026**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, mediante el Literal No 6 Extendió una invitación a la Comunidad educativa a conformar Veeduría Ciudadana, Según lo expuesto en el numeral **4.1.2 "Veedurías Ciudadanas PAE" del Anexo Técnico de Participación Ciudadana de la Resolución No. 335 de 2021,** "*en la cual Las Entidades Territoriales facilitarán la constitución de veedurías ciudadanas para la vigilancia del Programa cuando las comunidades así lo decidan, las que se podrán implementar con base a la Ley 850 de 2003 o la norma vigente. Igualmente se facilitará y acompañará su ejercicio y desarrollo aportando la información y necesaria*". **ANEXO 23: OFICIO RADICADO A LA COMUNIDAD EDUCATIVA.** y **ANEXO 23.1: CERTIFICADO DE LA PERSONERIA MUNICIPAL DE TAME**

93

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 Minimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"**

Desarrollo literal 30:

A continuación, se describen algunas actividades complementarias, presentes en los lineamientos técnicos mínimos, del programa de alimentación escolar, que ayudan a dar cumplimiento al objeto contractual del **contrato de suministro No. 081 de 2026:**

ACTIVIDADES REALIZADAS	
1	Organización de carpetas (plan de saneamiento, formatos, hojas de vida, actas de entregas)
2	Visitas con actas de inspección a cada institución educativa que hacen parte del programa.
3	Entrega de dotación al personal.
4	Ejecución de actividades de plan de saneamiento básico.
5	Inspección en el servido de las raciones
6	Capacitación en estrategia de alimentación saludable
7	Ejecución final plan de manejo ambiental
8	Compra Publica Local De Alimentos

TABLA No 55: DESARROLLO DE ACTIVIDADES PROPIAS DEL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL

ACTIVIDAD 1: Organización de carpetas en cada restaurante escolar.

Descripción de la Actividad 1 desarrollada:

Se organizaron las carpetas con la documentación necesaria para cada institución, estas contienen:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN
TALENTO HUMANO	-Contrato de talento humano -Hoja de vida talento humano -Certificado medico -Certificado de capacitación
PLAN DE CAPACITACIONES	-Documento plan de capacitaciones -Lista de asistencia firmada
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	-Documento plan de saneamiento básico -Formato registro limpieza y desinfección -Formato de manejo de residuos sólidos y liquidos -Formato control de plagas -Formato abastecimiento de agua
PROGRAMA PLAN DE MANTENIMIENTO	--Hoja de vida de equipos -Formato Soporte de mantenimiento
ACTA DE INSPECCION SANITARIA O CERTIFICADO SANITARIO	-Acta de inspección sanitaria, en las que cuenten con esta.
CONTROL DE INGRESO Y	--Kardex o formatos de PEPS

SALIDA DE ALIMENTOS	
MINUTA	-Guia de preparaciones -Análisis químico -Lista de intercambios -Ciclo de menús
PLAN DE MUESTREO	-Documento plan de muestreo - Las copias de acta de toma de muestras y los resultados cuando los obtengan
REGISTRO DE ENTREGA DE RACIONES	-Registro y control diario de asistencia

TABLA No 56: DOCUMENTACION POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Descripción del soporte de la actividad 1:

Se anexa evidencia fotográfica

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	186	Foto No:	187
Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico R. Escolar Froilán farias	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico R. Escolar Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 97: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 1

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	188	Foto No:	189
Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico restaurante escolar Froilan Farias	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico restaurante escolar Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 98: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	190	Foto No:	191
Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico restaurante escolar Froilan Farias	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico restaurante escolar Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 99: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 1

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	192	Foto No:	193
Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico restaurante escolar Froilan Farias	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico restaurante escolar Froilán farias
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 100: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 1

97

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	194	Foto No:	195
Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico Área de servido Oriental Femenino	Descripción:	Revisión y diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento Básico Área de servido Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 101: 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.

VISITAS TECNICAS MES DE ENERO:

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	LOCALIZACIÓN
1	22/01/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	01	BODEGA CRA 5 # 9 - 59

TABLA No. 57: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS A BODEGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	26/01/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE SERVIDO	02	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO

TABLA No. 58: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	26/01/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	03	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS

TABLA No. 59: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES

VISITAS TECNICAS MES DE FEBRERO:

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	LOCALIZACIÓN
1	06/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	06	BODEGA CRA 5 # 9 - 59
2	20/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	11	BODEGA CRA 5 # 9 - 59

TABLA No. 60: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS A BODEGA

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	03/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	05	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
2	11/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	08	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
3	17/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	09	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
4	23/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	12	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO

TABLA No. 61: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	03/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	04	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
2	09/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	07	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
3	18/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	10	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
4	24/02/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	13	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS

TABLA No. 62: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES

99

VISITAS TECNICAS MES DE MARZO:

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	LOCALIZACIÓN
1	20/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	25	BODEGA CRA 5 # 9 - 59

TABLA No. 63: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS A BODEGA

TEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	03/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	15	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
2	05/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	16	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
3	10/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	18	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
4	13/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	20	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
5	17/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	22	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
6	20/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	24	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
7	24/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	26	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
8	27/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	28	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO

TABLA No. 64: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	02/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	14	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
2	09/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	17	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
3	11/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	19	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
4	16/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	21	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
5	19/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	23	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
6	25/03/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	27	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS

TABLA No. 65: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

VISITAS TECNICAS MES DE ABRIL:

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	LOCALIZACIÓN
1	06/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	30	BODEGA CRA 5 # 9 - 59
2	20/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PRE ALISTAMIENTO	37	BODEGA CRA 5 # 9 - 59

TABLA No. 66: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS A BODEGA

TEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	06/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	31	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
2	08/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	32	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
3	13/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	34	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
4	14/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	36	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
5	20/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	38	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
6	23/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	39	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
7	28/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	41	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO
8	30/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREA DE SERVIDO	42	INSTITUTO ORIENTAL FEMENINO

TABLA No. 67: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN PUNTO DE ENTREGA

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

ITEM	FECHA DE VISITA	TIPO DE ACTA	NUMERO DE ACTA	RESTAURANTE ESCOLAR
1	06/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	29	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
2	09/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	33	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
3	13/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	35	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
4	27/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	40	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS
5	30/04/2026	CONTROL DE VISITAS TÉCNICAS EN AREAS DE PREPARACION Y SERVIDO	43	I.E TÉCNICO FROILAN FARIAS

TABLA No. 68: RELACIÓN DE VISITAS TECNICAS EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES

Descripción del soporte de la Actividad 2 desarrollada:

ANEXO 24: ACTAS DE INSPECCIÓN CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

ACTIVIDAD 3: Entrega de dotación al personal.

Descripción de la Actividad 3 desarrollada:

En atención a lo que establece el **anexo técnico de CALIDAD E INOCUIDAD en su literal5.1.2.1 Personal Manipulador** *"el personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la **dotación para su trabajo**"*, **el CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** procedió a realizar la respectiva entrega de dotación al personal manipulador antes de iniciar labores de ejecución de actividades ,y en la cual se diligencia un acta de entrega de dotación del personal Manipulador. Teniendo en cuenta la normativa sanitaria se entregó una dotación Inicial al personal manipulador compuesta de los siguientes elementos:

ELEMENTO	CANTIDAD
CAMISA COLOR BLANCA	2
PANTALON COLOR BLANCO	2
BATA ANTIFLUIDO	2
ZAPATO TENIS, COLOR BLANCO	2
GORRO (TIPO GOFIA)	1
TAPABOCAS	1/DIA

TABLA No. 69: RELACIÓN DE DOTACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR

Descripción del soporte de la actividad 3:

ANEXO 25: ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	196	Foto No:	197
Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN	Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 102: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	198	Foto No:	199
Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN	Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 103: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	200	Foto No:	201
Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN	Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 104: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

104

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	202	Foto No:	203
Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN	Descripción:	ENTREGA DE DOTACIÓN
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 105: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 3

ACTIVIDAD 4: Ejecución de actividades de plan de saneamiento básico.

Descripción de la Actividad 4 desarrollada:

En aras de dar cumplimiento a lo establecido en el **PLAN DE SANEAMIENTO** requerido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIÓNAL** del pliego de condiciones y aprobado en el marco del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-020-2025,** en el cual el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** 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 liquidos, abastecimiento y monitoreo de calidad del agua; De igual manera la **supervisión del Contrato de suministro No.081 de 2026**, realizo verificación y aprobación del plan de saneamiento, con fecha de **21 de Enero de 2026**. 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 liquidos	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 70: ELEMENTOS UTILIZADOS EN LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Se realizo **mantenimiento preventivo** de **Estufas en los restaurantes escolares de las sedes Educativas, Froilán Farias**; A su vez se realizó **mantenimiento preventivo de licuadora Industrial en los Restaurantes escolares de las sedes Educativas, Froilán Farias**, en el mes de ***Abril*** **(20 de abril de 2026)**. Los procedimientos para la realización de los mantenimientos fueron verificados por la Coordinadora del programa y aprobados por El representante legal del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.** La actividad de mantenimiento se deja registrada en el **formato soporte de mantenimiento, dando cumplimiento al programa de MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO.** Se contempla la realización de mantenimiento cada vez que se requiera.

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	204	Foto No:	205
Descripción:	Actividad de mantenimiento de Licuadora Industrial	Descripción:	Actividad de mantenimiento de estufas industriales
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 106: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

106

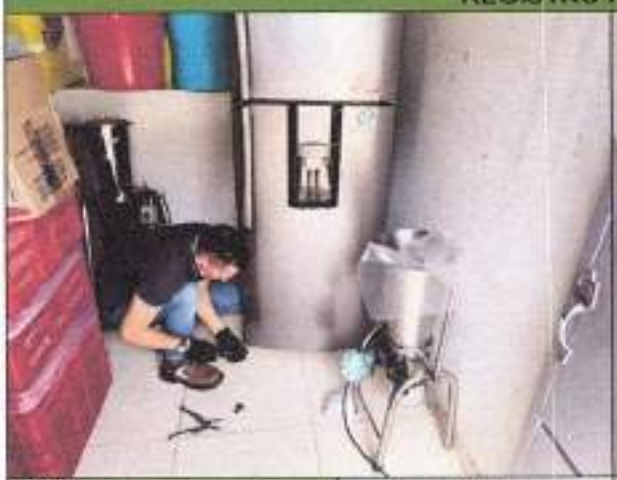
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	206	Foto No:	207
Descripción:	Actividad de mantenimiento de nevera	Descripción:	Actividad de mantenimiento de Congelador
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 107: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4



CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

En cuanto al **programa de calibración de equipos**, se realizó practica de implementación de los protocolos internos de calibración de equipos de medición como las Grameras y los termómetros el día **10 de Abril de 2026**, se llevó a cabo el diligenciamiento de formatos denominados **PROTOCOLO INTERNO PARA CALIBRACION DE EQUIPOS,** que se adjuntan a los registros de plan de saneamiento mes de Abril del **ANEXO 26: REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO.**

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	208	Foto No:	209
Descripción:	Actividad de cumplimiento de procedimiento de calibración de Grameras	Descripción:	Actividad de cumplimiento de procedimiento de calibración de Grameras
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 108: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	210	Foto No:	211
Descripción:	Actividades de cumplimiento de Procedimiento de calibración de Termómetro en caliente y en frío.	Descripción:	Actividades de cumplimiento de Procedimiento de calibración de Termómetro en caliente y en frío.
Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **REALIZADA POR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**	

IMAGEN No. 109: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

El programa de capacitación se ha desarrollado acorde a lo establecido en el cronograma, y se ha especificado en el **literal 13, cumplimiento de la cláusula segunda del aspecto técnico del presente informe, pág. 45,49**. 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. 57-81**, 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**.

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	OBSERVACION /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 71: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

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

TABLA No 72: 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 73: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO ORIENTAL FEMENINO, SEDE DE SERVIDO

INSTITUCIONES DE PREPARACION EN SITIO (I.E TECNICA FROILAN FARIAS 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
	Abastecimiento y Monitoreo de la calidad del agua	Control Suministro de agua potable0	Diligenciamiento diario
	Control Integrado de Plagas	Registro Control de Plagas	Diligenciamiento 1 vez por semana
	Proveedores	Kardex	Diligenciamiento diario
	Mantenimiento y calibración	Hoja de vida de los equipos	Cada vez que se compra un equipo nuevo, o a los que ya están en inventario de cada restaurante

TABLA No 74: REGISTROS DE PLAN DE SANEAMIENTO SEDES DE PREPARACION DE RACIONES

Descripción del soporte de la actividad 4:

ANEXO 26: REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO: Se adjunta **CONSTANCIA DE APROBACIÓN DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO,** realizada por la supervisión.

109

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	212	Foto No:	213
Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de pisos Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de mesas Restaurante escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 110: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	214	Foto No:	215
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. 111: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	216	Foto No:	217
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. 112: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	218	Foto No:	219
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 113: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	220	Foto No:	221
Descripción:	Actividades de Recolección de residuos Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Punto de lavado de menaje oriental femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 114: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	222	Foto No:	223
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Bodega	Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Bodega
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 115: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	224	Foto No:	225
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Bodega	Descripción:	Recolección de Residuos en Bodega
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No. 116: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	226	Foto No:	227
Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de menaje Restaurante escolar Froilán Farías	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de pisos Restaurante escolar Froilán Farías
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 117: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	228	Foto No:	229
Descripción:	Recolección de Residuos Restaurante Escolar Froilán Farías	Descripción:	Recolección de Residuos Restaurante Escolar Froilán Farías
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No. 118: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	230	Foto No:	231
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. 119: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	232	Foto No:	233
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 120: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	234	Foto No:	235
Descripción:	Actividades de Recolección de residuos Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Punto de lavado de menaje oriental femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 121: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	236	Foto No:	237
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Bodega	Descripción:	Actividades de adecuación y alistamiento de materia prima Bodega
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 122: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

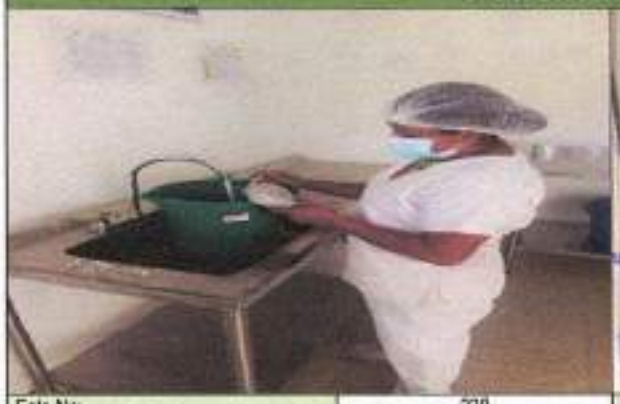
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	238	Foto No:	239
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Bodega	Descripción:	Recolección de Residuos en Bodega
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No. 123: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	240	Foto No:	241
Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de estufas Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de mesas Restaurante escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 124: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	242	Foto No:	243
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. 125: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

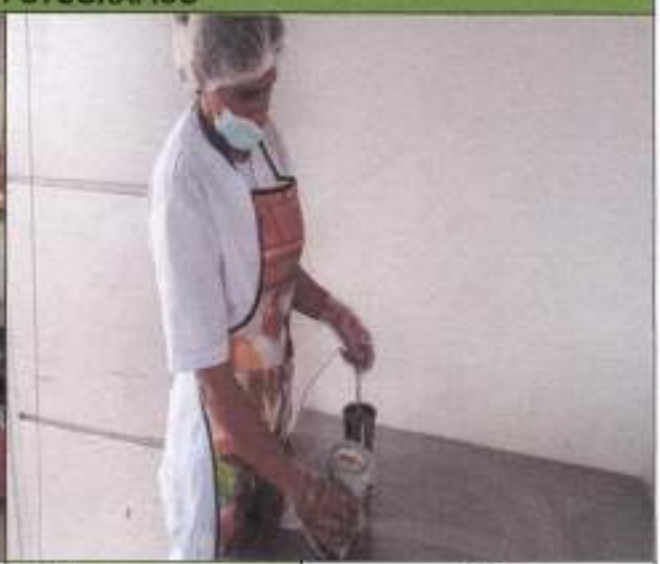
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	244	Foto No:	245
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Restaurante Escolar Froilán Farias	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Restaurante Escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 126: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	246	Foto No:	247
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección de cavas térmicas en Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 127: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	248	Foto No:	249
Descripción:	Actividades de Recolección de residuos Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Punto de lavado de menaje oriental femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 128: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	250	Foto No:	251
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Bodega	Descripción:	Actividades de adecuación y alistamiento de materia prima Bodega
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 129: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	252	Foto No:	253
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Bodega	Descripción:	Recolección de Residuos en Bodega
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No. 130: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	254	Foto No:	255
Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de estufas Restaurante escolar Froilán Farias	Descripción:	Actividad de limpieza y desinfección de mesas Restaurante escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 131: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

120

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	256	Foto No:	257
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. 132: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	258	Foto No:	259
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. 133: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	260	Foto No:	261
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección de cavas térmicas en Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Punto de servido Oriental Femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 134: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	262	Foto No:	263
Descripción:	Actividades de Recolección de residuos Punto de servido Oriental Femenino	Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Punto de lavado de menaje oriental femenino
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**		Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**	

IMAGEN No. 135: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

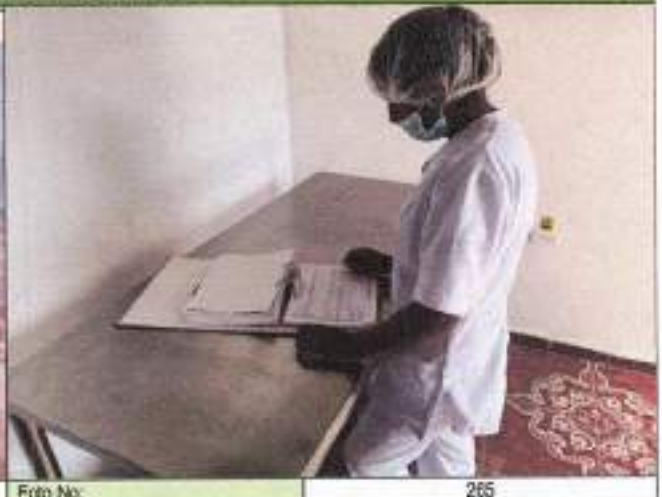
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	264	Foto No:	265
Descripción:	Actividades de Limpieza y desinfección Bodega	Descripción:	Actividades de diligenciamiento de formatos en Bodega
Observaciones Particulares: **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**	

IMAGEN No. 136: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	266	Foto No:	267
Descripción:	Kit de ph y cloro para toma de muestra en Bodega	Descripción:	Recolección de Residuos en Bodega
Observaciones Particulares: **PROGAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA**		Observaciones Particulares **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS**	

IMAGEN No.137: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 4

El dia **20 de Abril de 2026** se realizó la Fumigación al **restaurante escolar Froilán Farias, Punto de servido de oriental femenino y Bodega del consorcio**. Lo anterior como parte del Programa de control de plagas. Las Certificaciones serán adjuntas al **anexo 26** del presente informe.

123

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	268	Foto No:	269
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA)	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA)
Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**		Observaciones Particulares: **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA FROILAN FARIAS**	

IMAGEN No. 138: REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION DE RESTAURANTES ESCOLARES

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	270	Foto No:	271
Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).	Descripción:	SE REALIZÓ FUMIGACIÓN CONTRA POSIBLES PLAGAS CON EMPRESA CERTIFICADA POR EL ENTE TERRITORIAL (UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD ARAUCA).
Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**		Observaciones Particulares: **AREA DE SERVIDO INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTAL FEMENINO**	

IMAGEN No. 139: REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION DE RESTAURANTES ESCOLARES

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	272	Foto No:	273
Descripción:	ACTIVIDAD DE CONTROL CORRECTIVO DE PLAGAS ENBODEGA (FUMIGACION)	Descripción:	ACTIVIDAD DE CONTROL CORRECTIVO DE PLAGAS ENBODEGA (FUMIGACION)
Observaciones Particulares: **PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROL DE PLAGAS**		Observaciones Particulares **PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROL DE PLAGAS**	

IMAGEN No. 140: REGISTRO FOTOGRAFICO FUMIGACION DE RESTAURANTES ESCOLARES

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

ACTIVIDAD 5: Inspección en el servido de las raciones

Descripción de la Actividad 5 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 5:
Evidencia Fotográfica:

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	274	Foto No:	275
Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farías verificación acompañada por el supervisor.	Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farías
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 141: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	276	Foto No:	277
Descripción:	Servido de raciones oriental femenino	Descripción:	Servido de raciones oriental femenino verificada por el supervisor.
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 142: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	278	Foto No:	279
Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farias verificación acompañada por el supervisor.	Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farias
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 143: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	280	Foto No:	281
Descripción:	Servido de raciones oriental femenino	Descripción:	Servido de raciones oriental femenino verificada por el supervisor.
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 144: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

126

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	282	Foto No:	283
Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Frolán Farias	Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Frolán Farias
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 145: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	284	Foto No:	285
Descripción:	Servido de raciones oriental femenino	Descripción:	Servido de raciones oriental femenino verificada por el supervisor.
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 146: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com



REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	286	Foto No:	287
Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farias verificada por el supervisor	Descripción:	Servido de raciones Restaurante Escolar Froilán Farias verificada por el supervisor
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 147: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

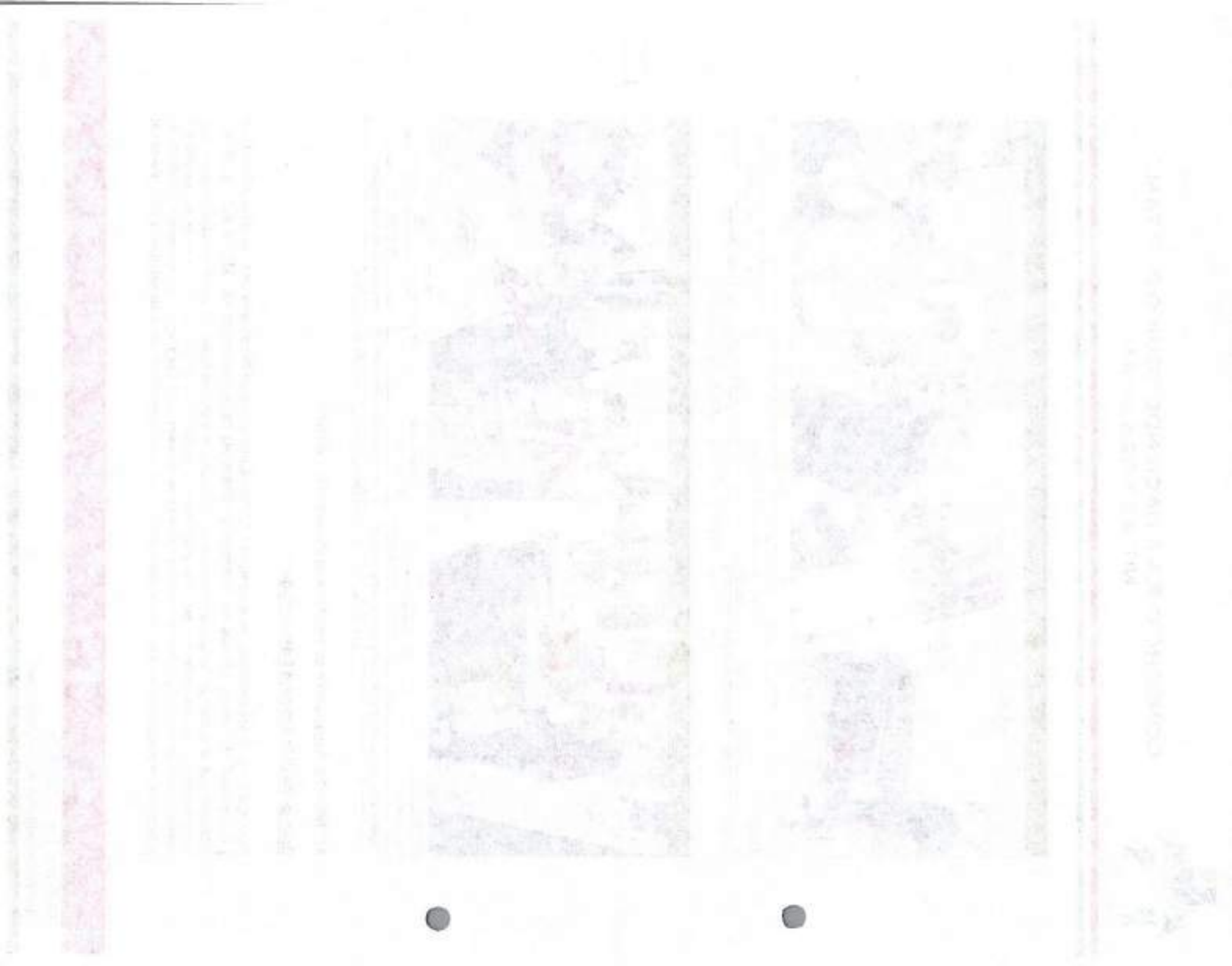
REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	288	Foto No:	289
Descripción:	Servido de raciones oriental femenino verificada por el supervisor.	Descripción:	Servido de raciones oriental femenino verificada por el supervisor.
Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**		Observaciones Particulares: **BPM (Buenas prácticas de Manufactura)**	

IMAGEN No. 148: REGISTRO FOTOGRAFICO SOPORTE ACTIVIDAD 5

ACTIVIDAD 6: Capacitación en estrategia de alimentación saludable

Descripción de la Actividad 6 desarrollada:

En cumplimiento de lo **establecido en el numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021**, en la cual establece que la estrategia: "*adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los* ***Comités de Alimentación Escolar****, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable*" y cuyos actores principales son: **Beneficiarios PAE, Personal**



Manipulador, y Comité de ALIMENTACIÓN Escolar. Siendo asi el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** realizo ante la supervisión (**21 de enero de 2026**), la solicitud de verificación y aprobación (**22 de enero de 2026**) de la estrategia a implementar por parte del en la ejecución del **Programa de Alimentación 2026.**

Por lo anterior, se ejecutó un plan de capacitación en nutrición y alimentación, tal cual como quedo establecido en el cronograma, y cuyo objeto es Fortalecer conocimientos en alimentación y nutrición, se busca orientar sobre alimentación suficiente, completa, adecuada y variada que contribuye a mantener la buena salud, dirigida a los beneficiarios pertenecientes al Programa de Alimentación Escolar.

A continuación, se anexa el cronograma de capacitación para el año 2026.

PLAN DE ACCIÓN BENEFICIARIOS DEL PAE						
TEMA	OBJETIVO	ESTRATEGIA	ACTIVIDAD	FECHA	DIRIGIDO	RESPONSABLE.
PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA "Mi entorno saludable"	Desarrollar mediante actividad educativa la promoción del plato saludable incentivando hábitos saludables de alimentación y actividad física	- Folleto "Alimentación saludable"	-Dar un saludo de bienvenida y presentación. -Crear un Folleto de base informando en que consiste el plato saludable de la familia colombiana. - Participación de los niños beneficiarios exponiendo los conocimientos aprendidos. - Finalizar capacitación	Según cronograma de capacitación establecido.	**ACTOR:** **BENEFICIARIOS DEL PAE:** TITULARES DE DERECHO. **DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:** 10 minutos	Nutricionista

TABLA 75: PLAN DE ACCIÓN TITULARES DE DERECHO

TEMA	ACTOR	RESTAURANTE ESCOLAR I.E FROILAN FARIAS	AREA DE SERVIDO I.E ORIENTAL FEMENINO
PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA "Mi entorno saludable"	**BENEFICIARIOS DEL PAE:** TITULARES DE DERECHO.	**18/02/2026**	**22/04/2026**

TABLA 76: CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTACIÓN SALUDABLE TITULARES DE DERECHO

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

PLAN DE ACCIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
TEMA	ACTOR	ESTRATEGIA	FECHA	INTENSIDAD HORARIA	RESPONSABLE
-Realizar charlas y talleres lúdico pedagógicos incentivando el consumo de agua y creando rutinas diarias del lavado de manos. -Instalar habladores sobre la importancia del consumo de agua y lavado de manos diarias.	**Personal Manipulador de Alimentos**	Material digital (Diapositivas)	10/03/2026	2 Hr	NUTRICIONISTA.

TABLA 77: CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTACIÓN SALUDABLE PERSONAL MANIPULADOR

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

En cuanto al **Comité de Alimentación Escolar**, se estableció el siguiente **PLAN DE ACCIÓN**:

PLAN DE ACCION PERSONAL COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					
TEMA	**ACTOR**	**ESTRATEGIA**	**FECHA**	**INTENSIDAD**	**RESPONSABLE**
Capacitaciones y revisiones de guías alimentarias	**Comité de Alimentación Escolar: (CAE)**	Material digital (Diapositivas)	**27/03/2026**	**2 Hr**	NUTRICIONISTA

TABLA 78: CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTACIÓN SALUDABLE COMITÉ CAE

Descripción del soporte de la actividad 6:

ANEXO 27: PLAN DE CAPACITACIÓN EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

ACTIVIDAD 7: Ejecución plan de manejo ambiental

Descripción de la Actividad 7 desarrollada:

NOTA: El dia **21 de Enero de 2026**, **El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, solicitó por escrito a la supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026, la verificación y aprobación del plan de manejo ambiental. El dia **22 de Enero de 2026**, la Supervisión realiza la aprobación del plan de manejo ambiental. Se adjuntan copias de oficio de solicitud, de aprobación y copia del plan de manejo ambiental al **ANEXO 27** del presente **informe Parcial No. 1.**

130

El programa de alimentación de escolar abarca una serie de actividades que van desde las administrativas a las operativas; las administrativas consisten en el funcionamiento del restaurante escolares cumpliendo con los requisitos legales, pero además debemos complementar que los procesos definidos dentro de estas actividades como las actividades operativas presentan un grado de dificultad donde debemos resaltar la importancia de la sostenibilidad ambiental actual y como afecta directamente a la comunidad escolar. Por ello se implementaron medidas de manejo ambiental como practicas responsables en el manejo de alimentos y residuos dentro del entorno escolar, para las dos modalidades, la primera modalidad "ración preparada en sitio", ejecutadas en 1 restaurante escolares, Froilán Farias, y la segunda modalidad "comida caliente transportada" que se suministró en el punto de servido en el colegio oriental femenino, con un total de 2 colegios.

En efecto, **el CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, planteó ejecutar las actividades autorizadas en el municipio de Tame, por ello este plan de manejo tuvo como objetivo garantizar la recolección y disposición final de los empaques contenedores y demás residuos orgánicos e inorgánicos, que se presentaron en dicho proyecto

Descripción del soporte de la actividad 7:

ANEXO 28: EJECUCIÓN DE PLAN DE MANEJO AMBIENTAL: Se Relaciona:

- Copia de oficio de aprobación de plan de manejo por parte de la supervisión.
- Copia de Documento plan de manejo ambiental
- Ejecución Plan de Manejo Ambiental
- Certificado de ejecución de actividades por parte de la supervisión.

ACTIVIDAD 8: Compra Publica Local De Alimentos

Descripción de la Actividad 8 desarrollada:

En base a lo que establece el **Anexo Técnico COMPRAS PUBLICAS LOCALES,** expedido **el 23 de diciembre de 2021 em el cual uno de sus apartados mas relevantes expone lo siguiente:**
"En búsqueda de generar participación de todos los estamentos y actores del programa de Alimentación escolar, se destaca las COMPRAS PÚBLICAS LOCALES, como temática correspondiente a los ejes estructurales y del control y seguimiento del PAE. Dejándose estipulado que el operador en calidad de contratista debe realizar compras públicas locales, de acuerdo a los lineamientos técnicos del programa de alimentación Escolar, en cumplimiento al Anexo Técnico de Compras Públicas Locales de la Resolución No. 00335 de 2021 (Anexo No. 2 Anexo Técnico de Compras Públicas Locales de la Resolución No. 00335 de 2021), haciendo posible la inclusión de pequeños productores, fortaleciendo las compras locales, el desarrollo local con enfoque territorial, dentro de la consolidación de circuitos cortos de comercialización para el PAE, en el marco de la autonomía de las entidades territoriales, coadyuvando en la potenciación de encadenamientos de valor, aprovechando las estructuras, organizaciones y listados territoriales, que faciliten y prioricen la adquisición de bienes y servicios locales. Estas compras públicas locales se deben realizar en cada uno de los municipios del Departamento de Arauca en que se ejecute el PAE teniendo en cuenta su oferta, en caso de que alguno de los municipios no complete la demanda de alimentos a requerir para el programa, se permitirá la compra en el municipio más cercano que presente la oferta."

En Contexto con lo anterior me permito Relacionar los pequeños productores con los cuales **EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, ha establecido un lazo comercial:

No	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	DIRECCION	MUNICIPIO	CONCEPTO
1	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	96186708-3	CR 19 N 15 51	TAME	CARNES
2	GRANJA AVICOLA EL TESORO SAS	901401562	FCA ARAUCOS VDA RINCON HONDO	TAME	HUEVOS
3	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	MZ 2 16 BRR EL DIAMANTE	FORTUL	YOGURT
4	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299593	VDA FLOR AMARILLO KM 30 VIA ARAUCA	TAME	QUESO
5	ANA MARLENY CUADROS GOMEZ	30021758	Cal 15 # 22-05	TAME	PAN
6	ANDRED FELIPE HERNANDEZ	1006555183-7	VEREDA RINCON HONDO	TAME	FRUVER

TABLA No 79: RELACIÓN COMERCIAL CON PRODUCTORES LOCALES

De igual forma, en busca de promover la participación de **pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria** en los mercados de compras públicas de alimentos, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3° de la **Ley No. 2046 del 2020 "**, el consorcio está en la voluntad de ampliar la compra local si, la entidad territorial Municipal, dispone de algún Listado Mas amplio de pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales, que ofertan materias primas.

Descripción del soporte de la actividad 8:

Se establece dar cumplimiento a lo establecido en el Literal **3.3 REPORTE DE LA INFORMACIÓN**, **Anexo Técnico COMPRAS PUBLICAS LOCALES,** en el cual se deberán describir los siguientes soportes:

- Verificación de proveedor o proveedores vinculados en el registro general de pequeños productores.
- Facturas y/o documentos soportes.
- Certificado de pago a la asociación o pequeño productor. (**PAZ Y SALVOS**, Se adjuntan a la relación de Facturas y/o documentos soportes)

ANEXO 29: RELACIÓN DE SOPORTES DE COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES

132

31 **Tener en cuenta qué mes a mes se tendrán variaciones en el número de estudiantes, por lo tanto, se deberán actualizar los listados.**

Desarrollo literal 31:

Mes a mes las Instituciones nos reportan si se presentan retiro, traslados o ingresos de estudiantes a la estrategia de alimentación escolar a través de oficio de novedades. De igual manera El consorcio diligencia la ***planilla Registro de estudiantes retirados, ingresados o trasladados***. La cual lleva el visto bueno del rector de cada institución educativa. De igual manera Cuando existe una actualización de listas generales de focalizados, la institución informa a través de Una Acta de comité de alimentación o en su defecto oficio firmado por el rector de la institución. Cada institución educativa certifica al **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, que ha reportado al consorcio todas y cada una de las novedades que se presenten durante la ejecución. Lo anterior esta descrito en el ***literal 26, del presente informe. Pag 91-92***

5. NOVEDADES DE EJECUCIÓN

A la fecha se han presentado las siguientes novedades en las cuales no se ha podido suministrar el servicio de alimentación:

- **El día 19 de Febrero de 2026** en ocasión de la participación de Docentes y Directivos Docentes en la Jornada de Movilización en Defensa del salario Mínimo Vital.
- **El día 27 de febrero de 2026**, en ocasión de la participación de Docentes de la Primera Asamblea General de Docentes (Plan de acción Sindical año lectivo 2026).
- **El día 06 de Marzo de 2026** en ocasión del Alcance de la Circular Externa No 099 de 2026, donde se especifica que en este día los estudiantes a quienes se les presta el servicio educativo en las sedes focalizadas por la registraduría no asistirán físicamente a estos establecimientos educativos, dado que serán destinados para centros de votación.
- **El día Miércoles 15 de Abril de 2026** en ocasión De la participación de Docentes y Directivos Docentes en el PARO NACIONAL, sustentado en la decisión tomada por la Junta Directiva de FECODE, con el fin de exigir la estabilización, ante la gravedad de la prestación del servicio de salud.
- **Los días jueves 16 de Abril de 2026 y el viernes 17 de Abril de 2026**, en ocasión de la participación de los docentes y directivos docentes en los XVIII Juegos Deportivos y Culturales del Magisterio Araucano.

133

ANEXO 30: NOVEDADES DE EJECUCIÓN

6. ASPECTOS FINANCIEROS

6.1 ACTA PARCIAL No. 1

El valor de la parcial N°1 corresponde a la suma de TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE **($ 381.057.931)**, de lo cual se amortiza el 50% del anticipo, en el acta parcial N°1, la suma *de CIENTO NOVENTA MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE.* **($ 190.528.966),** quedando un valor neto a pagar en la presente acta al contratista la suma de *CIENTO NOVENTA MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE.* **($ 190.528.966).**

6.2 PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR, presentó el día 28 de Enero de 2026 a la Supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026 el **PLAN DE INVERSIÓN 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. 081 DE 2026, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO. Se solicitó formalmente un anticipo del 50% sobre el valor total de contrato, correspondientes a **QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($548.981.765),** de los cuales el dia 03 de febrero de 2026 recibió un giro por un valor de ***DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS MCTE.*** **($ 262.000.000),** consignados a la cuenta de ahorros **No. 5064002243867- Banco Davivienda a nombre del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**. El dia 19 de marzo de 2026, se recibió un giro por un valor de ***CIENTO DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE.*** **($ 110.000.000),** consignados a la cuenta de ahorros **No. 5064002243867- Banco Davivienda a nombre del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**. A la fecha de corte del presente informe Parcial está Pendiente por giro de anticipo un valor de **($ 176.981.765).**

134

ENTIDAD BANCARIA	CUENTA DE AHORROS	FECHA DE APERTURA
Banco Davivienda	5064002243867	27/01/2026

TABLA No. 80: APERTURA DE CUENTA

El valor del anticipo QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL SETECIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. **($548.981.765)**, equivalente al 50% del valor del contrato **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO: PARAGRAFO 1** del CONTRATO No. 081 DE 2026, MODALIDAD CONTRATO DE SUMINISTRO.

6.2.1 MOVIMIENTOS FINANCIEROS

VALOR CONTRATO	$ 1.097.963.530
VALOR ANTICIPO GIRADO ES DE FEBRERO	$ 262.000.000
FECHA DE GIRO	03/02/2026
VALOR ANTICIPO GIRADO MES DE MARZO	$ 110.000.000
FECHA DE GIRO	19 /03/2026
ENTIDAD	MUNICIPIO DE TAME
TITULAR	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

TABLA No. 81: MOVIEMINTOS FINANCIEROS

- El valor consignado por la entidad contratante al CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME durante el mes de febrero corresponde a: ***DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS MCTE.*** **($ 262.000.000)**

- El valor consignado por la entidad contratante al CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME durante el mes de Marzo corresponde a: ***CIENTO DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE.*** **($ 110.000.000),**

A la fecha de corte del presente informe, el Municipio de Tame ha hecho dos giros al consorcio por un monto total de ***TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES DE PESOS*** *M/CTE.* **($ 372.000.000),** quedando un saldo de anticipo pendiente por valor de **($ 176.981.765).**

6.2.2 RELACIÓN DE SOPORTES DE ANTICIPO

En el presente informe **Parcial No. 1**, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, presenta soportes por valor de **DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/cte ($231.942.257)**. Para la **Parcial No. 1 se amortiza**. ($ 190.528.966), quedando un saldo de soportes para la Siguiente Parcial de **$41.413.291.**

RELACION DE SOPORTES DE ANTICIPO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N°081 DE 2026							
OBJETO CONTRATO: "PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"							
Raciones Almuerzo (Vivieres) Dias							
No.	FECHA	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR	
1	24/02/2026	ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	FEV-120	SUMINISTRO QUESO CREMA	$	2.479.000
2	30/03/2026	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	FEV-181	SUMINISTRO QUESO CREMA	$	1.500.000
3	28/04/2026	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	FEV-210	SUMINISTRO QUESO CREMA	$	4.215.000
4	26/02/2026	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	FE 23	SUMINISTRO YOGURTH	$	1.224.000
5	28/04/2026	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	FE-74	SUMINISTRO YOGURTH	$	1.210.800
6	23/02/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO S.A.S	901401582	FEV-1072	SUMINISTRO HUEVOS	$	2.194.602
7	27/03/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO S.A.S	901401582	FEV-1084	SUMINISTRO HUEVOS	$	2.194.602
8	28/04/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO S.A.S	901401582	FEV-1093	SUMINISTRO HUEVOS	$	2.397.157,70
9	25/02/2026	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	961867083	DPCN-13	SUMINISTRO CARNE	$	4.928.000
10	27/03/2026	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	961867083	DPCN-17	SUMINISTRO CARNE	$	4.928.000
11	28/04/2026	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	961867083	DPCN-19	SUMINISTRO CARNE	$	7.756.000
12	19/02/2026	ANDRED FELIPE HERNÁNDEZ	1006555827	PAEH 7	SUMINISTRO PRODUCTOS LOCALES	$	1.053.650
13	21/02/2026	ANDRED FELIPE HERNÁNDEZ	1006555827	PAEH 8	SUMINISTRO PRODUCTOS LOCALES	$	3.418.250
14	23/02/2026	ANDRED FELIPE HERNÁNDEZ	1006555827	PAEH 10	SUMINISTRO PRODUCTOS LOCALES	$	1.704.200
15	30/03/2026	ANDRED FELIPE HERNÁNDEZ	1006555827	PAEH 17	SUMINISTRO PRODUCTOS LOCALES	$	5.424.000
16	30/04/2026	ANDRED FELIPE HERNÁNDEZ	1006555827	PAEH 20	SUMINISTRO PRODUCTOS LOCALES	$	5.435.300
17	25/02/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S. ZOMAC	901170781 0	FEV20609	SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS	$	2.276.800

135

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

18	27/02/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S. ZOMAC	9011707810	FEB51081	SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS	$	10.410.700
19	26/03/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S. ZOMAC	9011707810	FEB52115	SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS	$	11.935.000
20	28/04/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S. ZOMAC	9011707810	FEV20715	SUMINISTRO FRUTAS Y VERDURAS	$	11.437.400
21	13/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 49	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES Y ABARROTES	$	7.106.650
22	17/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 53	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	24.155.350
23	18/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 56	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	23.632.050
24	17/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 50	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	1.397.300
25	17/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 51	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	3.061.600
26	18/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 54	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	1.664.300
27	17/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 52	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	4.879.000
28	18/04/2026	COMERCIALIZADORA 1A	11168701217	FEDV 55	SUMINISTRO DE VIVERES QUESO, CARNES	$	3.672.000
29	13/04/2026	ANA MARLENY CUADROS GOMEZ	30021758	FE-4484	SUMINISTRO PAN	$	600.655
30	9/02/2026	CND DISTRIBUIDORA DE GAS SAS ESP	901.615.946-0	FVE 746	SUMINISTRO GAS PROPANO	$	1.140.000
31	3/03/2026	CND DISTRIBUIDORA DE GAS SAS ESP	901.615.946-0	FVE 761	SUMINISTRO GAS PROPANO	$	779.999,40
32	7/04/2026	CND DISTRIBUIDORA DE GAS SAS ESP	901.615.946-0	FVE 777	SUMINISTRO GAS PROPANO	$	684.999,56

136

Transporte

No.	FECHA	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR
33	25/02/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S ZOMAC	901.170.781	FEV20608	TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO 18 DIAS DEL MES DE FEBRERO 2026.	$ 6.300.000
34	26/03/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S ZOMAC	901.170.781	FEB52116	TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO 18 DIAS DEL MES DE MARZO 2026.	$ 6.300.000
35	28/04/2026	DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S ZOMAC	901.170.781	FEV20714	TRANSPORTE DE MATERIA PRIMA Y COMPLEMENTO ALIMENTARIO 16 DIAS DEL MES DE ABRIL 2026.	$ 5.600.000

Mano de Obra Directa (Personal Manipulador)

No.	FECHA	NOMBRE O RAZON SOCIAL	NIT. O C.C.	FACTURA O C.C.	CLASIF.	VALOR
36	28/02/2026	LUZ MARINATOCARIA CAMUAN	1116854618	1116854618	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
37	28/02/2026	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1116862681	1116862681	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
38	28/02/2026	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1116864132	1116864132	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
39	28/02/2026	SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1116942266	1116942266	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
40	28/02/2026	MARUCHATOCARIA CAMUAN	1148686543	1148686543	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
41	28/02/2026	YULIN MARCELA TORRES CHACON	37627381	37627381	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
42	28/02/2026	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68305105	68305105	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
43	28/02/2026	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68305409	68305409	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES FEBRERO	$ 837.115
44	28/02/2026	PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL FEBRERO 2026	902025909-1	6008803293	PAGO PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL FEBRERO 2026	$ 2.444.000
45	31/03/2026	LUZ MARINATOCARIA CAMUAN	1116854618	1116854618	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$ 837.115

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

46	31/03/2026	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1116863681	1116863681	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
47	31/03/2026	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1116864132	1116864132	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
48	31/03/2026	SANDRA MIREYA MONTANA CONDIA	1118542266	1118542266	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
49	31/03/2026	MARUCHATOCARIA CAMUAN	1148686543	1148686543	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
50	31/03/2026	YULIN MARCELA TORRES CHACON	37627381	37627381	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
51	31/03/2026	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68305105	68305105	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
52	31/03/2026	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68305409	68305409	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 18 DIAS MES MARZO	$	837.115
53	31/03/2026	PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL MARZO 2026	902025909-1	6006987274	PAGO PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL MARZO 2026	$	2.444.000
54	30/04/2026	LUZ MARINATOCARIA CAMUAN	1116864618	1116864618	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
55	30/04/2026	LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1116863681	1116863681	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
56	30/04/2026	YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1116864132	1116864132	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
57	30/04/2026	SANDRA MIREYA MONTANA CONDIA	1118542266	1118542266	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
58	30/04/2026	MARUCHATOCARIA CAMUAN	1148686543	1148686543	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
59	30/04/2026	YULIN MARCELA TORRES CHACON	37627381	37627381	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
60	30/04/2026	SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68305105	68305105	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
61	30/04/2026	LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68305409	68305409	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 16 DIAS MES ABRIL	$	744.102
62	30/04/2026	PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL ABRIL 2026	902025909-1	6017628186	PAGO PLANILLA SEGURIDAD SOCIAL ABRIL 2026	$	2.444.000

Recurso humano (Coordinador proyecto, Profesional de apoyo)

No.	FECHA	NOMBRE O RAZON SOCIAL	NIT O C.C.	FACTURA O C.C.	CLASIF	VALOR
63	28/02/2026	JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	1.095.821.632-4	PAEH 13	COSTO COORDINADOR PROYECTO CS081/2026	$ 1.800.000
64	28/02/2026	GISELA SANTANA REBOLLEDO	706.003.842-8	PAEH 14	PROFESIONAL DE APOYO DEL PROYECTO C S081/2026	$ 1.800.000
65	31/03/2026	JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	1.095.821.632-4	PAEH 16	COSTO COORDINADOR PROYECTO CS081/2026	$ 1.800.000
66	31/03/2026	GISELA SANTANA REBOLLEDO	706.003.842-8	PAEH 15	PROFESIONAL DE APOYO DEL PROYECTO C S081/2026	$ 1.800.000
67	30/04/2026	JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO	1.095.821.632-4	PAEH 19	COSTO COORDINADOR PROYECTO CS081/2026	$ 1.800.000
68	30/04/2026	GISELA SANTANA REBOLLEDO	706.003.842-8	PAEH 18	PROFESIONAL DE APOYO DEL PROYECTO C S081/2026	$ 1.800.000

Compra de alimentos

No	FECHA	PROVEEDOR	NIT O C.C PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR
69	24/02/2026	AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS	901.823.957-3	1237	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	$ 475.166
70	3/02/2026	AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS	901.823.957-3	1163	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	$ 475.166
71	24/03/2026	AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS	901.823.957-3	1323	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	$ 475.166

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

72	17/04/2026	AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS	901.833.957-3	1402	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	$	583.774
Costos Indirectos							
No	FECHA	PROVEEDOR	NIT/C.C PROVEEDOR	NUMERO DE FACTURA	CONCEPTO	VALOR	
73	28/02/2026	FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO	79.918.787-6	PAEH 22	Arriendo de Bodega del 01 de febrero de 2026 al 28 de febrero de 2026.	$	3.500.000
74	31/03/2026	FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO	79.918.787-6	PAEH 23	Arriendo de Bodega del 01 de marzo de 2026 al 31de mazo de 2026.	$	3.500.000
75	30/04/2026	FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO	79.918.787-6	PAEH 24	Arriendo de Bodega del 01 de abril de 2026 al 30 de abril de 2026.	$	3.500.000
76	9/02/2026	CND DISTRIBUIDORA DE GAS SAS ESP	901.615.946-0	FVE 747	SERVICIO DE MANTENIMINETOS	$	846.001
77	30/04/2026	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO	1116864343	PAEH 24	FUMIGACION ABRIL	$	900.000
78	24/04/206	FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA	1116863694	PAEH 27	SERVICIO DE MANTENIMIENTO	$	1.200.000
DOSCIENTOS TREINTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE						$	231.942.257

TABLA No. 82: RELACIÓN DE SOPORTES DE INVERSIÓN DE ANTICIPO

ANEXO 31: RELACIÓN DE SOPORTES DEL ANTICIPO

6.3 CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO

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

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	59	43.483	$ 278.334.683
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	59	16.048	$ 102.723.248
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		59.531	$ 381.057.931

Tabla No.83: PLAN DE TRABAJO CONTRATO DE SUMINISTRO No. 091 de 2026

6.3.1 CANTIDADES EJECUTADAS DEL CONTRATO MES DE ENERO

El inicio de entrega de raciones comprende desde el **22 de enero de 2026 y va hasta el 30 de enero de 2026**. En este tiempo se atendieron 7 días, en los cuales se logró entregar **7.063** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CUARENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL DOSCIENTOS SESENTA Y TRES. ($ 45.210.263).**

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	7	5.159	$ 33.022.759
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	7	1.904	$ 12.187.504
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINISTRAR		7.063	$ 45.210.263

TABLA No. 84: RACIONES Y DIAS ATENDIDOS DURANTE EL MES DE ENERO

META CONTRATO 081/2026	171530	RACIONES
SEDE	ENTREGAS ENERO	% AVANCE
I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	1.904	1,11%
ORIENTAL FEMENINO	5.159	3,01%
TOTAL	7063	4,12%
AVANCE	4,12%	
RESTANTE	95,88%	



TABLA No. 85: AVANCE FISICO MES DE ENERO

6.3.2 CANTIDADES EJECUTADAS MES DE FEBRERO

Para el periodo comprendido entre el **01 de Febrero 2026 y va hasta el 28 de Febrero de 2026**. En este tiempo se atendieron 18 días, en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de – **CIENTO DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($ 116.254.962).**

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	18	13.266	$ 84.915.666
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	18	4.896	$ 31.339.296
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		18.162	$ 116.254.962

7 TABLA No. 86: RACIONES Y DIAS ATENDIDOS DURANTE EL MES DE FEBRERO

META CONTRATO 081/2026	171530	RACIONES
SEDE	ENTREGAS FEBRERO	% AVANCE
I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	4.896	2,85%
ORIENTAL FEMENINO	13.266	7,73%
TOTAL	18162	10,59%
AVANCE	10,59%	
RESTANTE	89,41%	



TABLA No. 87: AVANCE FISICO MES DE FEBRERO

6.3.3 CANTIDADES EJECUTADAS MES DE MARZO

Para el periodo comprendido entre el **01 de Marzo 2026 y va hasta el 31 de Marzo de 2026**. En este tiempo se atendieron 18 dias, en los cuales se logró entregar **18.162** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO DIECISÉIS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($ 116.254.962).**

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	18	13.266	$ 84.915.666
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	18	4.896	$ 31.339.296
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINISTRAR		18.162	$ 116.254.962

7 TABLA No. 88: RACIONES Y DIAS ATENDIDOS DURANTE EL MES DE MARZO

META CONTRATO 081/2026	171530	RACIONES
SEDE	ENTREGAS MARZO	% AVANCE
I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	4.896	2,85%
ORIENTAL FEMENINO	13.266	7,73%
TOTAL	18162	10,59%
AVANCE	10,59%	
RESTANTE	89,41%	

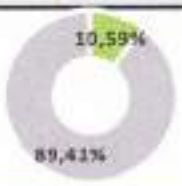


TABLA No. 89: AVANCE FISICO MES DE MARZO

141

6.3.4 CANTIDADES EJECUTADAS MES DE ABRIL

La de entrega de raciones para el mes de abril comprende desde el **06 de Abril 2026 y va hasta el 30 de Abril de 2026**. En este tiempo se atendieron 16 días, en los cuales se logró entregar **16.144** raciones de complemento alimentario jornada mañana, modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada, equivalente a un valor ejecutado de **CIENTO TRES MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($ 103.337.744).**

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

ACTIVIDAD	1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA.								
COMPLEMENTO	1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	No.	CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACION	PARA TRANSPORTAR	COSTO COMPLETO DE RACION DIARIA	TITULARES DE DERECHO	NUMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR	NUMERO DE RACIONES	VALOR TOTAL
	1	ORIENTAL FEMENINO	NO	DEL FROILAN AL ORIENTAL FEMENINO	$ 6.401	737	16	11.792	$ 75.480.592
	2	I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	SI	NO		272	16	4.352	$ 27.857.152
TOTALES	2 CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTOS DE PREPARACION	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1.009 RACIONES DIARIAS A SUMINSTRAR		16.144	$ 103.337.744

TABLA No. 90: RACIONES Y DIAS ATENDIDOS DURANTE EL MES DE ABRIL

META CONTRATO 081/2026	171530	RACIONES
SEDE	ENTREGAS ABRIL	% AVANCE
I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	4.352	2,54%
ORIENTAL FEMENINO	11.792	6,87%
TOTAL	16144	9,41%

AVANCE	9,41%
RESTANTE	90,59%



TABLA No. 91: AVANCE FISICO MES DE ABRIL

Para corroborar las cantidades descritas anteriormente, se anexa a este informe las respectivas Certificaciones de las Instituciones educativas principales y sus sedes anexas, las cuales son emitidas por los cinco rectores del área urbana del municipio de Tame. Remitirse al **ANEXO 3: CERTIFICACIONES DE RECTORES,** en el presente informe.

.6.4 AVANCE FISICO

De acuerdo con las cantidades ejecutadas en el periodo del presente informe, se tiene un avance de ejecución parcial del **34.71%** y un avance acumulado igual, haciendo falta por ejecutar un **65.29%** para completar la totalidad de las raciones a suministrar establecidas en las Obligaciones contractuales.

RACIONES PROGRAMADAS	RACIONES EJECUTADAS O ENTREGADAS INFORME PARCIAL	PORCENTAJE DE AVANCE DE EJECUCIÓN	PORCENTAJE EJECUTADO ACUMULADO	RACIONES POR ENTREGAR	PORCENTAJE PENDIENTE POR EJECUTAR
171.530	59.531	34.71%	34.71%	111.999	65.29%

TABLA No. 92: AVANCE FISICO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO 081 DE 2026

META CONTRATO 081/2026	171530		RACIONES	
SEDES	MESES			
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
I.E TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS	1.904	4.896	4.896	4.352
ORIENTAL FEMENINO	5.159	13.266	13.266	11.792
TOTAL	7.063	18.162	18.162	16.144
TOTAL RACIONES	59531			
POR ENTREGAR	111999			
% AVANCE	34,71%			
RESTANTE	65,29%			



TABLA 93: AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 081 DE 2026

6.5 BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

A continuación, se presenta un resumen del aspecto financiero a la fecha del presente informe del Contrato de suministro No. 081 de 2026, donde se detalla los recursos girados por el Municipio, además de los recursos pendientes por cancelar:

DESCRIPCIÓN	VALOR CONTRACTUAL	AMORTIZACION ANTICIPO	VALOR ACTAS	VALOR GIROS
VALOR CONTRATO SUMINISTRO No. 081 DE 2026	$ 1.097.963.530			
VALOR ANTICIPO GIRADO A CORTE DE 30 DE ABRIL DE 2026		$548.981.765		$ 372.000.000
SALDO DE ANTICIPO PENDIENTE POR GIRAR DE ACUERDO AL PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO				$176.981.765
VALOR PARCIAL No. 1			$ 381.057.931	
VALOR AMORTIZACION DEL ANTICIPO DEL 50%- PARCIAL N° 1		$ 190.528.966		
VALOR NETO A PAGAR PRESENTE ACTA MENOS AMORTIZACION DEL ANTICIPO				$ 190.528.966
SALDO DE ANTICIPO PENDIENTE POR AMORTIZAR		$ 358.452.799		
VALOR NETO PENDIENTE POR PAGAR MENOS AMORTIZACION DEL ANTICIPO				$ 358.452.799
SALDO POR EJECUTAR POR PARTE DE CONTRATISTA			$ 716.905.599	
SUMAS IGUALES (VALOR CONTRATO PRINCIPAL)	$ 1.097.963.530		$ 1.097.963.530	$ 1.097.963.530

TABLA No. 94: AVANCE FISICO GENERAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO 081/2026

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

7. CONCLUSIONES

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, cumplió con lo descrito en el plan de saneamiento que se rigen bajo la normatividad vigente, 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 **21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026,** con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal 30**. de la **CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES ESPECIFICAS,** del contrato de suministro No. 081 de 2026.

EL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, logra soportar que en el periodo comprendido entre el **21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026**, se atendieron un total de **59 días calendario escolar** con una entrega de **59.531 Raciones bajo la modalidad complemento alimentario y comida caliente transportada**, equivalentes al **34.71%** de avance ejecución a corte del presente informe, cumpliendo con el objeto contractual, en los términos y plazos establecidos, según el calendario escolar, y como lo establece el **literal 3**. de la **CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES ESPECIFICAS,** del contrato de suministro No. 081 de 2026.

EL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, se encargó de realizar el pago correspondiente de la seguridad social de todo el personal Operativo acorde a la fecha comprendida entre el **21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026,** con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal a**. de la **CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES GENERALES,** del contrato de suministro No. 081 de 2026.

144

EL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, se encargó de realizar los respectivos pagos salariales de todo el personal Operativo acorde a la fecha comprendida entre el **21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026,** con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal b**. de la **CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES GENERALES**, del contrato de suministro No. 081 de 2026.

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME,** Tiene sus pólizas, tanto de legalización de contrato, como de actualización según acta de inicio vigentes y aprobadas por la oficina Asesora Jurídica Municipal, con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal a**. de la **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO,** del contrato de suministro No. 081 de 2026.

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, incluye dentro del informe ejecutado registro Fotográfico suficiente, con el objeto de dar cumplimiento a lo establecido en el **literal a**. de la **CLÁUSULA SÉPTIMA – FORMA DE PAGO,** del contrato de suministro No. 081 de 2026.

STEFFANY PATIÑO.

R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT. 902.025.909-1

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

8. ANEXOS

ANEXO 1: SOPORTE DE PAGOS DE HONORARIOS PERSONAL PROFESIONAL, NÓMINA DE MANIPULARES, SEGURIDAD SOCIAL, Y PAZ Y SALVOS.
ANEXO 2: APROBACIÓN DE CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN
ANEXO 2.1: *ADECUACIÓN DE PLANTAS DE PRODUCCION Y/O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO*
ANEXO 2.2: *COPIA DE ACTAS DE INVENTARIOS INICIALES*
ANEXO 2.3: *COPIA DE ACTA DE SOCIALIZACIÓN*
ANEXO 2.4: *CERTIFICADOS DE FUMIGACION RESTAURANTES ESCOLARES Y AREA DE SERVIDO*
ANEXO 2.5: *DOCUMENTO PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y APROBACIÓN POR PARTE DE SUPERVISIÓN.*
ANEXO 2.6: *DOCUMENTO PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y APROBACIÓN POR PARTE DE SUPERVISIÓN.*
ANEXO 2.7: *DOCUMENTO ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y APROBACIÓN POR PARTE DE SUPERVISIÓN.*
ANEXO 2.8: *COPIA DE APROBACIÓN DE PLAN DE RUTAS*
ANEXO 2.9: *CONTRATOS DE PERSONAL MANIPULADOR*
ANEXO 2.10: *COPIA DE OFICIO DE VERIFICACIÓN DE INSTALACIÓN DE FICHA TECNICA.*
ANEXO 3: CERTIFICACIONES DE RECTORES
ANEXO 4: ACTAS DE CONFORMACIÓN DE COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-CAE
ANEXO 5: CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE TERMINOS Y PLAZOS
ANEXO 6: CERTIFICACIÓN DE MANEJO DE INTERCAMBIOS
ANEXO 7: CONCEPTOS NUTRICIONALES
ANEXO 8: OFICIO DE APROBACIÓN A INSTALACIÓN DE FICHAS TECNICAS, CICLOS DE MENU Y AVISOS ALUSIVOS A BPM
ANEXO 9: SOPORTES DE OFICIOS RADICADOS A SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026
ANEXO 9.1: *CERTIFICACIÓN POR POR PARTE DE SUPERVISIÓN*
ANEXO 10: OFICIOS POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN
ANEXO 11: ACTAS DE CAPACITACIÓN, CERTIFICACIONES Y MATERIAL IMPLEMENTADO
ANEXO 12: OFICIO DE SOLICITUD DEL CONSORCIO Y OFICIO DE APROBACIÓN DE LA SUPERVISIÓN AL CAMBIO DE MANIPULADORAS
ANEXO 13: OFICIO APROBACIÓN PLAN DE RUTAS
ANEXO 14: RESULTADOS DE ANALISIS DE MUESTRAS.
ANEXO 15: FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO
ANEXO 15.1 HOJA DE VIDA DE PROVEEDORES
ANEXO 16: REGISTRO DE ENTREGA DE VIVERES
ANEXO 17: REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA
ANEXO 18: OFICIOS DE RADICADO DE INFORMES TECNICOS DE GESTION Y AVANCE
ANEXO 19: ACTAS DE INSPECCION UNIDAD DE SALUD DE ARAUCA
ANEXO 20: ACTA DE SEGUIMIENTO CAE
ANEXO 21: ACTAS DE FOCALIZACION.
ANEXO 21.1: PLANILLA DE REGISTRO DE ESTUDIANTES RETIRADOS, INGRESADOS O TRASLADADOS
ANEXO 22: ACTAS DE INVENTARIOS INICIALES
ANEXO 23: OFICIO RADICADO A LA COMUNIDAD EDUCATIVA. y **ANEXO 23.1: CERTIFICADO DE LA PERSONERIA MUNICIPAL DE TAME**
ANEXO 24: ACTAS DE INSPECCIÓN CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
ANEXO 25: ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN PERSONAL MANIPULADOR
ANEXO 26: REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO.
ANEXO 27: PLAN DE CAPACITACIÓN EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE
ANEXO 28: EJECUCIÓN DE PLAN DE MANEJO AMBIENTAL
ANEXO 29: RELACIÓN DE SOPORTES DE COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES
ANEXO 30: NOVEDADES DE EJECUCIÓN
ANEXO 31: RELACIÓN DE SOPORTES DEL ANTICIPO
ANEXO 32: ENFOQUE DIFIERENCIAL

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com