CONTROL DE CALIDAD

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS

ADUALIM

LABORATORIO

Y

CONSULTORIAS

SAS

6159

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS

AQUALIM

LABORATORIO AMBIENTAL ESPECIALIZADO EN AGUAS, ALIMENTOS Y SUELOS

NIT. 901.823.957-3

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	FORMA DE PAGO
24/02/2026	24/02/2026	Credito

Factura Electrónica De Venta No. AQUA1237

CLIENTE	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME		CIIU 7120-ICA TARIFA 10*1000 YOPAL
NIT	902025909 1		
DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**	**NO SE ACEPTA DEVOLUCIÓN DE FACTURAS DESPUES DE 3 DIAS DE RADICADAS.**
# 9 - 59 BRR PRIMERO DE M	Tame	3209197608	

Item	Código	Cantidad	Descripción	U Medida	Valor Unitario	Total
1	A00002	1	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Und.	85.092	85.092
2	A00001	1	ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE AGUA	Und.	314.199	314.199

OBSERVACIONES

V AQUA1237 COT82-26V3 RES: 568-26 A 569-26

CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE

SUBTOTAL	**399.291**
DESCUENTO	**0**
IVA	**75.865**
TOTAL FACTURA	**475.156**

Por favor realizar sus pagos por consignación o transferencia electrónica a nombre de AQUALIM LABORATORIO en: BANCO BBVA: Cta de Ahorros No 0981000200009297 Sólo quedará cancelada la factura remitiendo copia de consignación y relación de las retenciones al correo electrónico facturacion@aqualim.com o en nuestras oficinas

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764069695516 que habilita desde AQUA 1 hasta AQUA 5000. Vence 2026-04-26

RESPONSABLE DEL IVA, NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORETENEDORES

NOTA IMPORTANTE: el comprador se obliga a pagar a AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S., en la fecha de vencimiento el valor total de las mercancías y/o servicios aquí descritos, los cuales fueron recibidos a satisfacción. Esta factura de venta es un título valor conforme al artículo 1° de la ley 1231 del 17 de julio de 2008. En caso de mora se cobrará intereses a la tasa legal vigente

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 24/02/2026 09:36:04

Total líneas o ítems: 2

EMISOR:

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S.

RECIBO DE LA FACTURA

FECHA:_____

NOMBRE:_____

DOC.IDENT::_____

FIRMA:_____

Si dentro de los (10) días calendario siguientes a la recepción de esta factura, no se observa reclamo, esta se dará como aceptada.

6160

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS

AQUALIM

LABORATORIO AMBIENTAL ESPECIALIZADO EN AGUAS, ALIMENTOS Y SUELOS

NIT. 901.823.957-3

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	FORMA DE PAGO
03/02/2026	03/02/2026	Credito

Factura Electrónica De Venta No. AQUA1163

CLIENTE	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME		CIIU 7120-ICA TARIFA 10*1000 YOPAL
NIT	902025909 1		
DIRECCIÓN	**CIUDAD**	**TELÉFONO**	NO SE ACEPTA DEVOLUCIÓN DE FACTURAS DESPUES DE 3 DIAS DE RADICADAS.
# 9 - 59 BRR PRIMERO DE M	Tame	3209197608	

Item	Código	Cantidad	Descripción	U Medida	Valor Unitario	Total
1	A00002	1	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Und.	85.092	85.092
2	A00001	1	ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE AGUA	Und.	314.199	314.199

OBSERVACIONES

V AQUA1163 COT82-26V2 RES: 278-26 A 279-26

CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE

SUBTOTAL	**399.291**
DESCUENTO	**0**
IVA	**75.865**
TOTAL FACTURA	**475.156**

Por favor realizar sus pagos por consignación o transferencia electrónica a nombre de AQUALIM LABORATORIO en: BANCO BBVA: Cta de Ahorros No 0981000200009297 Sólo quedará cancelada la factura remitiendo copia de consignación y relación de las retenciones al correo electrónico facturacion@aqualim.com o en nuestras oficinas

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764069695516 que habilita desde AQUA 1 hasta AQUA 5000. Vence 2026-04-26

RESPONSABLE DEL IVA, NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORETENEDORES

NOTA IMPORTANTE: el comprador se obliga a pagar a AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S., en la fecha de vencimiento el valor total de las mercancías y/o servicios aquí descritos, los cuales fueron recibidos a satisfacción. Esta factura de venta es un título valor conforme al artículo 1° de la ley 1231 del 17 de julio de 2008. En caso de mora se cobrará intereses a la tasa legal vigente

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 03/02/2026 16:03:13

Total líneas o ítems: 2

EMISOR:

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S.

RECIBO DE LA FACTURA

FECHA:_____

NOMBRE:_____

DOC.IDENT::_____

FIRMA:_____

Si dentro de los (10) días calendario siguientes a la recepción de esta factura, no se observa reclamo, esta se dará como aceptada.

CUFE: 50ea8634926439bf53dda7b81eaa322ea8cc1bc0ca1fc7b0999c246325c2e5b9b70c1f70a95c232836c8e13d0fbac0e8 Expedición: 03/02/2026 04:04 PM
Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

6161

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS

AQUALIM

LABORATORIO AMBIENTAL ESPECIALIZADO EN AGUAS, ALIMENTOS Y SUELOS

NIT. 901.823.957-3

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	FORMA DE PAGO
24/03/2026	24/03/2026	Credito

Factura Electrónica De Venta No. AQUA1323

CLIENTE	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT	902025909 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
# 9 - 59 BRR PRIMERO DE M	Tame	3209197608

CIIU 7120-ICA TARIFA 10*1000 YOPAL

NO SE ACEPTA DEVOLUCIÓN DE FACTURAS DESPUES DE 3 DIAS DE RADICADAS.

Item	Código	Cantidad	Descripción	U Medida	Valor Unitario	Total
1	A00001	1	ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE AGUA	Und.	85.092	85.092
2	A00001	1	ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE AGUA	Und.	314.199	314.199

OBSERVACIONES

AQUA1323 COT82-26V4 RES: 954-26 A 955-26

CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE

SUBTOTAL	**399.291**
DESCUENTO	**0**
IVA	**75.865**
TOTAL FACTURA	**475.156**

Por favor realizar sus pagos por consignación o transferencia electrónica a nombre de AQUALIM LABORATORIO en: BANCO BBVA: Cta de Ahorros No 0981000200009297 Sólo quedará cancelada la factura remitiendo copia de consignación y relación de las retenciones al correo electrónico facturacion@aqualim.com o en nuestras oficinas

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764069695516 que habilita desde AQUA 1 hasta AQUA 5000. Vence 2026-04-26

RESPONSABLE DEL IVA, NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORETENEDORES

NOTA IMPORTANTE: el comprador se obliga a pagar a AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S., en la fecha de vencimiento el valor total de las mercancías y/o servicios aquí descritos, los cuales fueron recibidos a satisfacción. Esta factura de venta es un titulo valor conforme al artículo 1° de la ley 1231 del 17 de julio de 2008. En caso de mora se cobrará intereses a la tasa legal vigente

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación:
24/03/2026 11:32:19

Total líneas o ítems: 2

EMISOR:

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S.

RECIBO DE LA FACTURA

FECHA: _____

NOMBRE: _____

DOC.IDENT:: _____

FIRMA: _____

Si dentro de los (10) días calendario siguientes a la recepción de esta factura, no se observa reclamo, esta se dará como aceptada.

CUFE: e3c7311d942eec6d721666e82390a1bcd925a83c85ea8eec36b7ea484c01b7e837870de3bd47c1efba391756dfea07e -Expedición: 24/03/2026 11:33 AM
Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office fwo_21

6162

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS SAS

AQUALIM

LABORATORIO AMBIENTAL ESPECIALIZADO EN AGUAS, ALIMENTOS Y SUELOS

NIT. 901.823.957-3

FECHA FACTURA	FECHA VENCIMIENTO	FORMA DE PAGO
17/04/2026	17/04/2026	Credito

Factura Electrónica De Venta No. AQUA1402

CLIENTE	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT	902025909 1

DIRECCIÓN	CIUDAD	TELÉFONO
# 9 - 59 BRR PRIMERO DE M	Tame	3209197608

CIIU 7120-ICA TARIFA 10*1000 YOPAL

NO SE ACEPTA DEVOLUCIÓN DE FACTURAS DESPUES DE 3 DIAS DE RADICADAS.

Item	Código	Cantidad	Descripción	U Medida	Valor Unitario	Total
1	A00002	1	ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Und.	176.367	176.367
2	A00001	1	ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE AGUA	Und.	314.199	314.199

OBSERVACIONES

AQUA1402 COT82-26V5 RES: 1291-26 A 1292-26

QUINIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE

SUBTOTAL	**490.566**
DESCUENTO	**0**
IVA	**93.208**
TOTAL FACTURA	**583.774**

Por favor realizar sus pagos por consignación o transferencia electrónica a nombre de AQUALIM LABORATORIO en: BANCO BBVA: Cta de Ahorros No 0981000200009297 Sólo quedará cancelada la factura remitiendo copia de consignación y relación de las retenciones al correo electrónico facturacion@aqualim.com o en nuestras oficinas

Documento Oficial de Autorización de Numeración Facturación Electrónica No. 18764069695516 que habilita desde AQUA 1 hasta AQUA 5000. Vence 2026-04-26

RESPONSABLE DEL IVA, NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORETENEDORES

NOTA IMPORTANTE: el comprador se obliga a pagar a AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S., en la fecha de vencimiento el valor total de las mercancías y/o servicios aquí descritos, los cuales fueron recibidos a satisfacción. Esta factura de venta es un título valor conforme al artículo 1° de la ley 1231 del 17 de julio de 2008. En caso de mora se cobrará intereses a la tasa legal vigente

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 17/04/2026 09:34:08

Total líneas o ítems: 2

EMISOR:

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S.

RECIBO DE LA FACTURA

FECHA:_____

NOMBRE:_____

DOC.IDENT::_____

FIRMA:_____

Si dentro de los (10) días calendario siguientes a la recepción de esta factura, no se observa reclamo, esta se dará como aceptada.

CUFE: beecd1a4fd46eddd9c99c9c4668d69aae86b2c88e83b6f67c15a5e5c3eb4fb541bd8bf1242f6c36d6ab699294c20660 – Expedición: 17/04/2026 09:35 AM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (ver. 2)

AQUALIM
LABORATORIO AMBIENTAL ESPECIALIZADO EN AGUAS, ALIMENTOS Y SUELOS.

CERTIFICADO DE PAZ Y SALVO

Yo, **JUAN PABLO CLAVIJO QUIJANO**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.118.574.215, actuando en calidad de Representante Legal de **AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.**, sociedad legalmente constituida bajo las leyes de la República de Colombia e identificada con NIT 901.823.957-3, por medio del presente escrito me permito certificar que el **CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME**, identificado con NIT 902.025.909-1, se encuentra a paz y salvo con nuestra empresa por concepto del pago total de las siguientes facturas electrónicas de venta:

- FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. AQUA 1163 de fecha 03/02/2026
- FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. AQUA 1237 de fecha 24/02/2026
- FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. AQUA 1323 de fecha 24/03/2026
- FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. AQUA 1402 de fecha 17/04/2026

La presente certificación se expide con fundamento en el estado de cuenta de la empresa, en el cual consta que el tercero anteriormente relacionado no presenta obligaciones pendientes por concepto de las facturas aquí relacionadas.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, para los fines que estime pertinentes.

Yopal, Casanare, 14 de mayo de 2026.

.

Juan Pablo clavijo Q.

JUAN PABLO CLAVIJO QUIJANO
Representante Legal
CC. 1.118.754.215
AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORIAS S.A.S

215,9 x 279,4 mm

COSTOS INDIRECTOS

6165

ARRIENDO BODEGA/ PUNTO DE ACOPIO

ARRIENDO
BODEGA
PUNTO DE
ACOPIO

CONSORCIO PAE

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Nit 902.025.909-1
CR 5 9 59 BRR PRIMERO DE MAYO
Tel: 3209197605
Tame - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. PAEH 22

Proveedor	FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO		
Nit	79.915.787-6	**Teléfono**	(607) 3187678086
Dirección	CLL128 BIS A 87 B 27	**Ciudad**	Bogotá - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2026-02-28	--

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Arriendo de Bodega del 01 de febrero de 2026 al 28 de febrero de 2026	1.00	3,500,000.00	3,500,000.00

Valor en Letras:
Tres millones quinientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Efectivo $ 3,500,000.00

Total Bruto	3,500,000.00
Total a Pagar	3,500,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisiciones efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764105206551 aprobado en 20260128 prefijo PAEH desde el número 1 al 1000 Vigencia: Vigencia: 24 Meses meses.

CUDS: 1008342db52077a5595e7cd92927db022aaa1bdc32c287c1d9f148901148c78be438668bd3cc230b9d013aa8942a14d5b

Elaborado por Siigo S.A.S Nit 830.048.145-8

CUENTA DE COBRO N° 002 DE 2026	**FECHA:** 28 DE FEBRERO 2026

CLIENTE

RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
IDENTIFICACIÓN: NIT 902.025.909-1
DIRECCIÓN: CARRERA 5 # 9 – 59 BARRIO PRIMERO DE MAYO
TELÉFONO: 3209197608

PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL: FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
IDENTIFICACIÓN: NIT 79.918.787-6
DIRECCIÓN: CLL128 BIS A 87 B 27
TELÉFONO: 3187678086

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	PRECIO UNITARIO
1	ARRIENDO DE BODEGA DEL 01 DE FEBRERO DE 2026 AL 28 DE FEBRERO DE 2026.	$ 3,500,000.00
	SUB TOTAL	$ 3,500,000.00
	TOTAL	$ 3,500,000.00

VALOR EN LETRAS: TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 3,500,000.00)

AUTORIZA

FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
Propietario bodega
NIT 79.918.787-6

6168

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141171472921

(415)7707212485984(8020) 000014117147292 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	16. Buzón electrónico
7 9 9 1 8 7 8 7	6	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	
Persona natural o sucesión iliquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	7 9 9 1 8 7 8 7	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
PINTO	CARREÑO	FRANKLIN	AUGUSTO

35. Razón social

36. Nombre comercial | 37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: CL 128 B BIS A 87 B 27 BRR RINCON SEC SUBA

42. Correo electrónico: franklin.pinto@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 8 7 6 7 8 0 8 6	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
6 2 0 1	2 0 1 0 0 2 0 1	4 9 2 3	2 0 2 5 0 3 0 1	6 2 0 2	8 2 9 9		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 2 2 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma | 56. Tipo | Servicio 1 2 3

57. Modo

58. CPC

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] | 60. No. de Folios: 0

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: PINTO CARREÑO FRANKLIN AUGUSTO

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 16-07-2025 04:03:14PM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **79.918.787**

PINTO CARREÑO
APELLIDOS

FRANKLIN AUGUSTO
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **28-SEP-1980**

MONGUA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

04-NOV-1998 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-1500150-00163025-M-0079918787-20090716 **0013533515A 1** 1210104415

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Nit 902.025.909-1
CR 5 9 59 BRR PRIMERO DE MAYO
Tel: 3209197608
Tame - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. PAEH 23

Proveedor	FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO		
Nit	79.918.787-6	**Teléfono**	(607) 3187678086
Dirección	CLL128 BIS A 87 B 27	**Ciudad**	Bogotá - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2026-03-31	–

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Arriendo del 01 de Marzo de 2026 al 31 de Marzo de 2026	1.00	3,500,000.00	3,500,000.00

Valor en Letras:
Tres millones quinientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Efectivo $ 3,500,000.00

Total Bruto	3,500,000.00
Total a Pagar	3,500,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764105206561 aprobado en 20260128 prefijo PAEH desde el número 1 al 1000 Vigencia: Vigencia: 24 Meses meses.

CUDS: 27b3359233ebbf76e43fdb6491e108d76bb6417b5deeb39ef0ed5c6c19241f714f7161403268621a37bbbb41934004af

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

6171

CUENTA DE COBRO N° 003 DE 2026	FECHA: 31 DE MARZO 2026

CLIENTE

RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
IDENTIFICACIÓN: NIT 902.025.909-1
DIRECCIÓN: CARRERA 5 # 9 – 59 BARRIO PRIMERO DE MAYO
TELÉFONO: 3209197608

PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL: FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
IDENTIFICACIÓN: NIT 79.918.787-6
DIRECCIÓN: CLL128 BIS A 87 B 27
TELÉFONO: 3187678086

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	PRECIO UNITARIO
1	ARRIENDO DE BODEGA DEL 01 DE MARZO DE 2026 AL 30 DE MARZO DE 2026.	$ 3,500,000.00
	SUB TOTAL	$ 3,500,000.00
	TOTAL	$ 3,500,000.00

VALOR EN LETRAS: TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 3,500,000.00)

AUTORIZA

FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
Propietario bodega
NIT 79.918.787-6

6192

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141171472921

(415)7707212499984(8020) 000014117147292 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
7 9 9 1 8 7 8 7	6	Impuestos de Bogotá	3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente		25. Tipo de documento		26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida	2	Cédula de Ciudadanía	1 3	79918787	

Lugar de expedición	28. País		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
COLOMBIA	1 6 9		Bogotá D.C.	1 1	Bogotá, D.C.	0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
PINTO	CARREÑO	FRANKLIN	AUGUSTO

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País		39. Departamento		40. Ciudad/Municipio	
COLOMBIA	1 6 9	Bogotá D.C.	1 1	Bogotá, D.C.	0 0 1

41. Dirección principal: CL 128 B BIS A 87 B 27 BRR RINCON SEC SUBA

42. Correo electrónico: franklin.pinto@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 8 7 6 7 8 0 8 6	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica						Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
6 2 0 1	2 0 1 0 0 2 0 1	4 9 2 3	2 0 2 5 0 3 0 1	6 2 0 2	8 2 9 9		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 5 2 2 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

49 - No responsable de IVA

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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

Firma del solicitante:

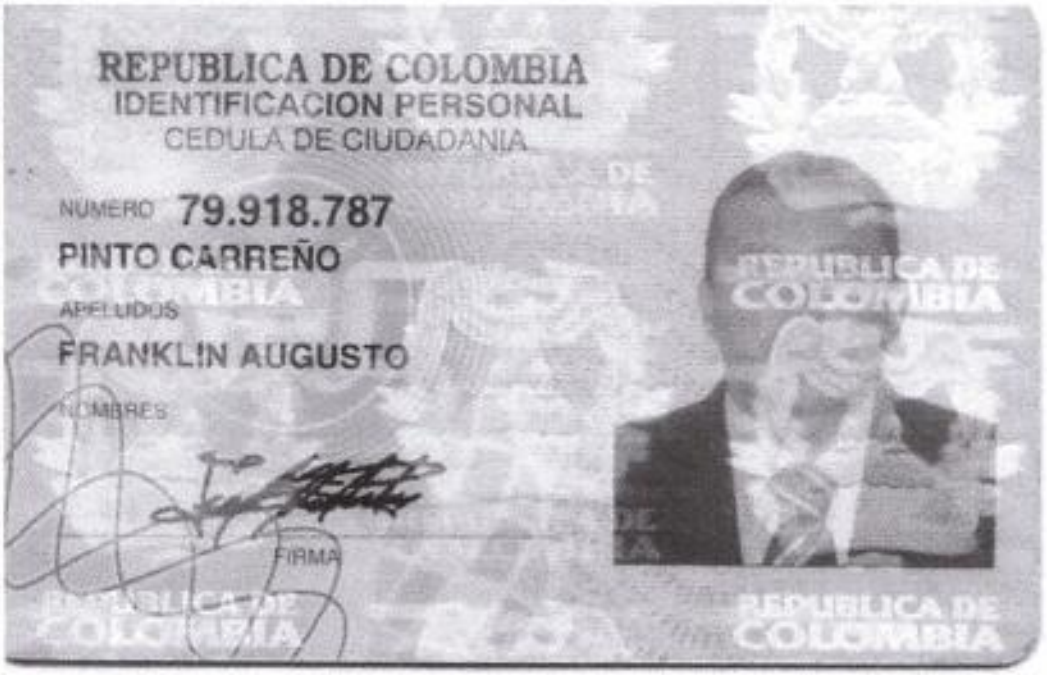
Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: PINTO CARREÑO FRANKLIN AUGUSTO

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 79.918.787
PINTO CARREÑO
APELLIDOS
FRANKLIN AUGUSTO
NOMBRES
FIRMA
REPUBLICA DE COLOMBIA


FECHA DE NACIMIENTO 28-SEP-1980
MONGUA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.68
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
04-NOV-1998 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
A-1500150-00163025-M-0079918787-20090716
0013533515A 1
1210104415

6124

CONSORCIO PAE

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Nit 902.025.909-1
CR 5 9 59 BRR PRIMERO DE MAYO
Tel: 3209197808
Tame - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. PAEH 24

				Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
Proveedor	FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO				
Nit	79.918.787-6	**Teléfono**	(607) 3187678086	2026-04-30	–
Dirección	CLL126 BIS A 87 B 27	**Ciudad**	Bogotá - Colombia		

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Arriendo del 01 de abril de 2026 al 30 de abril de 2026	1.00	3,500,000.00	3,500,000.00

Valor en Letras:
Tres millones quinientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Efectivo $ 3,500,000.00

Total Bruto	3,500,000.00
Total a Pagar	3,500,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764105206551 aprobado en 20260128 prefijo PAEH desde el número 1 al 1000 Vigencia: Vigencia: 24 Meses meses.

CUDS: 479e129f486831cc81e5270712c20af0dfc007e8b67e4639355a2ff394f77a3cdf29bebbdf5ae99e40e8131e4adc9068

Elaborado por Sigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

CUENTA DE COBRO N° 004 DE 2026	FECHA: 30 DE ABRIL 2026

CLIENTE

RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
IDENTIFICACIÓN: NIT 902.025.909-1
DIRECCIÓN: CARRERA 5 # 9 – 59 BARRIO PRIMERO DE MAYO
TELÉFONO: 3209197608

PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL: FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
IDENTIFICACIÓN: NIT 79.918.787-6
DIRECCIÓN: CLL128 BIS A 87 B 27
TELÉFONO: 3187678086

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	PRECIO UNITARIO
1	ARRIENDO DE BODEGA DEL 01 DE ABRIL DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026.	$ 3,500,000.00
	SUB TOTAL	$ 3,500,000.00
	TOTAL	$ 3,500,000.00

VALOR EN LETRAS: TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 3,500,000.00)

AUTORIZA

FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
Propietario bodega
NIT 79.918.787-6

6176

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141171472921

(415)7707212489994(8020) 000014117147292 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 7 9 9 1 8 7 8 7 — 6. DV 6

12. Dirección seccional Impuestos de Bogotá 3 2

14. Buzón electrónico

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	79918787

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
PINTO	CARREÑO	FRANKLIN	AUGUSTO

35. Razón social

36. Nombre comercial — 37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: CL 128 B BIS A 87 B 27 BRR RINCON SEC SUBA

42. Correo electrónico: franklin.pinto@gmail.com

43. Código postal — 44. Teléfono 1: 3 1 8 7 6 7 8 0 8 6 — 45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
6 2 0 1	2 0 1 0 0 2 0 1	4 9 2 3	2 0 2 5 0 3 0 1	6 2 0 2	8 2 9 9		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 5 2 2 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma — 56. Tipo — Servicio 1 2 3 — 57. Modo — 58. CPC

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI ☐ NO ☒ — 60. No. de Folios: 0

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: PINTO CARREÑO FRANKLIN AUGUSTO

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 16-07-2025 04:03:14PM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 79.918.787
PINTO CARREÑO
APELLIDOS
FRANKLIN AUGUSTO
NOMBRES
FIRMA
REPUBLICA DE COLOMBIA


FECHA DE NACIMIENTO 28-SEP-1980
MONGUA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.68
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
04-NOV-1998 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
A-1500150-00163025-M-0079918787-20090716
0013533515A 1
1210104415

CONTRATO DE INTENSION DE ARRENDAMIENTO DE PLANTA DE ENSAMBLE Y/PUNTO DE ACOPLO/BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Entre los suscritos a saber, **FRANKIL AUGUSTO PINTO CARREÑO**, mayor de edad, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 79.918.787 expedida en el Bogota, actuando en calidad de propietario de la PLANTA DE ENSAMBLE Y/O PUNTO DE ACOPLO BODEGA DE ALMACENAMIENTO, ubicada en la carrera 5 # 9-59 B Primero de Mayo del Municipio de Tame, identificado con código castrastal # 817-94-01-01-0142-052-000 , quien para los efectos del presente contrato se denomina **EL ARRENDADOR**, y por la otra parte **EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME 2026**, conformado por parte de **COMPANY SERVICE FOOD S.A.S** NIT 900.148.334-6, y ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABAJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA NIT 9003325111-1; quien igualmente representa al consorcio corresponde a la señora STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR, Mayor de edad, con domicilio en esta ciudad, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.116.866.903 expedida en el municipio de Tame-Arauca, quien para los efectos jurídicos del presente contrato se denominara **EL ARRENDATARIO**, hemos acordado celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes clausulas:

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO: El objeto del presente contrato de intensión, es tomar en arriendo **LA PLANTA DE ENSAMBLE Y/O PUNTO DE ACOPLO/BODEGA DE ALMACENAMIENTO**, ubicada en la **carrera 5 # 5 - 59** del Municipio de Tame, identificado con código castrastal # 817-94-01-01-0142-052-000, la cual cuenta con **CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE**, con un porcentaje de cumplimiento de 98, emanado por parte de la unidad de salud de Arauca; la cual será tomada por parte del ARRENDATARIO para el almacenamiento de víveres, depósito de materia prima e insumos y todas aquellas actividades requeridas dentro de la ejecución del contrato cuyo objeto correspondiente es el **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.**" *En caso de resultar adjudicado EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME 2026, DENTRO DEL PROCESO DE* SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL SA-SI-TA-020-2025.

CLAUSULA SEGUNDA: VALOR: El canon de arriendo mensual de la **PLANTA DE ENSAMBLE Y/O PUNTO DE ACOPLO/ BODEGA DE ALMACENAMIENTO** antes referida, corresponderá a la suma de tres millones quinientos mil pesos ($3.000.000) M/Cte., incluidos servicios públicos de agua, acueducto, alcantarillado, aseo, energía eléctrica e internet.

CLAUSULA TERCERA: PLAZO: El plazo del presente contrato es de nueve (9) MESES. **PARAGRAFO: PRIMERO:** El plazo del presente contrato podrá ajustarse o adicionarse de acuerdo a las necesidades del servicio que preste el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, para garantizar el servicio a la población objeto del programa de alimentación escolar PAE 2026.

CLAUSULA CUARTA: UBICACIÓN DEL INMUEBLE: LA PLANTA DE ENSAMBLE Y/O PUNTO DE ACOPLO /BODEGA DE ALMACENAMIENTO, ubicada en la la carrera 5 # 9-59 B Primero de Mayo del Municipio de Tame, identificado con código castrastal # 817-94-01-01-0142-052-000,

con un área de 276 metros cuadrados la cual cuenta con certificado de uso de suelo proferido por parte de la secretaria de infraestructura y desarrollo urbano del Municipio de Tame acorde al PBOT, y con concepto favorable de funcionamiento por parte de la secretaria de gobierno municipal, adicional a ello cuenta con concepto sanitario favorable por parte de la unidad de salud de Arauca.

CLAUSULA QUINTA: ENTREGA: La planta de ensamble y/o Punto de Acoplo será entregada por parte del arrendador al arrendatario, quince días antes del inicio de las actividades de ejecución del programa de la referencia y entrega por parte del arrendatario al arrendador se ejercerá ocho (8) días siguientes al concluir la ejecución de las actividades del objeto contractual.

CLAUSULA SEXTA: INSTALACIONES: La planta de ensamble y/o punto de acoplo cuenta con las áreas respectivas y elementos necesarios para la operación por parte del arrendatario, la cual se encuentra en buenas condiciones sanitarias, brindando cumplimiento a la normatividad respectiva, para lo cual cuenta con concepto sanitario favorable, con un porcentaje de cumplimiento de 98, por parte de la unidad de salud de Arauca.

CLAUSULA SEPTIMA: EQUIPOS Y MENAJES: La planta de ensamble y/o punto de acoplo igualmente cuenta con la siguiente relación equipo y menaje interno, el cual hace parte del objeto contractual:

ELEMENTOS	CANTIDADES
COMPUTADORES	3 UNS
ESCRITORIOS	4 UND
FOTOCOPIADORA CON SCANER	1 UND
IMPRESORAS	2 UND
PLANTA ELECTRICA	1 UND
CUARTO FRIO PARA REFRIGERATION Y CONSERVATION ALIMENTOS	1 UND
CONGELADOR CON CAPACIDAD DE 330 LITROS	1 UND
CONGELADOR CON CAPACIDAD 535 LITROS	1 UND
ESTIBAS PLASTICAS ALTURA DE 15 CM	25 UND
CANASTILLAS PLASTICAS	235 UND
GRAMERAS 1.000 GRAMOS SENCIBILIDAD 1 GRAMO.	5 UND
BASCULAS ELECTRONICA 40 KILOS	2 UND
BASCULA PEDESTAL DE 200 KILOGRAMOS	1 UND
MESONES ACERO INOXIDABLE	2 UND
TERMOMETRO PUNZON CALIENTE	5 UND
TERMOMETRO PUNZON FRIO	5 UND
KIT MEDIDOR DE CLORO RESIDUAL Y PH	5 UND

CLAUSULA OCTAVA: DAÑOS: Los daños, desperfectos, y deterioros producidos en las instalaciones de la planta de ensamble y/o punto de acople, durante el periodo de arrendamiento serán de exclusivo costo del arrendatario.

CLAUSULA NOVENA: MEJORAS LOCATIVAS: Las mejoras que deben de adelantarse a la planta de ensamble y/o punto de acoplo en referencia, correrán por cuenta del arrendatario, siempre y cuando la misma no sea autorizadas mediante escrito por parte del arrendador.

CLAUSULA DECIMA: NACIMIENTO A LA VIDA JURIDICA: El presente contrato de intensión de arrendamiento, nacerá a la vida jurídica y generara obligaciones a las partes intervinientes en él, siempre y cuando el CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, resulte adjudicatario del proceso de SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL SA-SI-TA-020-2025, *cuyo objeto corresponde al* **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**

Para constancia de aprobación del contenido de lo aquí plasmado, se firma en el Municipio de Tame-Arauca, a los seis (6) días del Mes de Enero de 2026.

STEFFANY PATIÑO.

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
C.C. 1.116.866.903 de Tame
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
ARRENDATARIO

FRANKLN AUGUSTO PINTO CARREÑO
C.C 79.916.787 expedida en el Bogotá
ARRENDADOR

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

REGISTRO FOTOGRAFICO BODEGA

Planta de ensamble y/o bodega de almacenamiento: Carrera 5 # 9-59 B-. Primero de Mayo
Visita ocular de funcionaria de la secretaria de educación Municipio de TAME,

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	1	Foto No:	2
Descripción:	3 oficinas, adicional dotada con escáner. mínimo 3 computadores, escritorios, fotocopiadora, escáner	Descripción:	Espacio de oficina
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	3	Foto No:	4
Descripción:	Área de recepción de materia prima	Descripción:	Área de almacenamiento de materia prima
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	5	Foto No:	6
Descripción:	Área de almacenamiento de producto terminado	Descripción:	Área de lavado de canastillas (235 canastillas)
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	7	Foto No:	8
Descripción:	Área de lavado de materia prima	Descripción:	Área de Vestier
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **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:	9	Foto No:	10
Descripción:	Área de almacenamiento de residuos solidos	Descripción:	Área de almacenamiento de sustancias químicas// Baños
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	11	Foto No:	12
Descripción:	Planta electrica	Descripción:	Cuarto frio
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **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:	13	Foto No:	14
Descripción:	Congelador cap: 330 lt Congelador cap: 535 lt	Descripción:	25 estibas de 15 cm de altura
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	15	Foto No:	16
Descripción:	Dos (2) bascula electrónica 40 kg Digital Una (1) bascula de pedestal con plataforma de 200 kg	Descripción:	Mesón en acero inoxidable quirúrgico 304
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **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:	17	Foto No:	18
Descripción:	Cinco (5) grameras de 1.000 gramos sensibilidad de 1 gramo	Descripción:	Cinco (5) kits medidores de cloro residual y ph
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO			
			
Foto No:	19	Foto No:	20
Descripción:	Cinco (5) termómetros con punzón para frio.	Descripción:	Cinco (5) termómetros con punzón para caliente.
Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**		Observaciones Particulares: **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME)**	

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**

PAZ Y SALVO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGA

Yo, FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO, identificado(a) con NIT No. NIT 79.918.787-6, en calidad de arrendador(a) de la bodega ubicada en:

Dirección: CARRERA 5 # 9 – 59 BARRIO PRIMERO DE MAYO

HAGO CONSTAR QUE:

El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, identificado con NIT No. 902.025.909-1, en calidad de arrendatario, se encuentra a PAZ Y SALVO por todo concepto relacionado con el contrato de arrendamiento de la bodega anteriormente descrita, incluyendo cánones de arrendamiento, servicios, y demás obligaciones pactadas, hasta la fecha de expedición del presente documento.

En constancia, se firma en la ciudad de Tame, a los 30 días del mes de abril de 2026

Firma del Arrendador

FRANKLIN AUGUSTO PINTO CARREÑO
NIT 79.918.787-6

6187

CND DISTRIBUIDORA DE GAS SAS ESP
NIT 901.615.946-0
calle 20 56 68
Tel: (607) 3103498957
Tame - Colombia
distri.cendegas@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FVE 747

Señores	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME		
NIT	902.025.909-1	**Teléfono**	(607) 3209197608
Dirección	CR 5 #9-59 BRR PRIMERO DE MAYO	**Ciudad**	Tame - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	09/02/2026, 16:30
Expedición	09/02/2026, 16:30
Vencimiento	09/02/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	Servicios profesionales / tecnicos / otros	442,001.00	442,001.00
2	Servicios profesionales / tecnicos / otros	24,000.00	24,000.00
3	Servicios profesionales / tecnicos / otros	380,000.00	380,000.00

Total items: 3

Valor en Letras:
Ochocientos cuarenta y seis mil un pesos m/cte

Total Bruto	846,001.00
Total a Pagar	**846,001.00**

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Efectivo - cartera clientes - Cuota No. 001 vence el 2026-02-09 por $ 846,001.00

Observaciones:
Está factura se realiza por el servicio técnico de instalación, a lo que equivale 442.000 compra de materiales, 24.000 compra de acople y adaptador y 380.000 compra de regulador. Si se solicitan anexos por favor comunicarse con los siguientes números: 3103231590 - 3218120218

Medios de pago cta Davivienda 108900377665

Fabricado Software y Proveedor tecnológico Siigo SAS - NIT 830.048.147-8. Nombre Software: Siigo Nube. Forma electrónica ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764097883631 aprobado en 20250830 prefijo FVE desde el número 1 al 1000 Vigencia: 12 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 4661 Comercio al por mayor de combustibles sólidos, líquidos, gaseosos y productos conexos Tarifa
CUFE: 52d629126b98558bc495aeb177430e7ee7a7e721c31d80ae20dee9de0bc8f1eefa8b2f58820bdd32604861360f763779

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Nit 902.025.909-1
CR 5 9 59 BRR PRIMERO DE MAYO
Tel: 3209197606
Tame - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. PAEH 26

Proveedor	RAUL AEGELIS GALINDO GARRIDO		
Nit	1.116.864.934-3	**Teléfono**	(607) 3133291168
Dirección	CALLE 106 26	**Ciudad**	Tame - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2026-04-30	--

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	Fumigación para el control de plagas, en instalaciones fisicas del RESTAURANTE ESCOLAR SEDE FROILAN FARIAS, AREA DE SERVIDO DE ALIMENTOS SEDE ORIENTAL FEMENINO Y PLANTA DE ENSAMBLE Y/O BODEGA	1.00	900,000.00	900,000.00

Valor en Letras:
Novecientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Efectivo $ 900,000.00

Total Bruto	900,000.00
Total a Pagar	900,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764105206551 aprobado en 20260128 prefijo PAEH desde el número 1 al 1000 Vigencia: Vigencia: 24 Meses meses.

CUDS: 39e34d89b329c89c8041d1d69479080a7f8c59cc8f46d5c543ef221552df02f541e95e837a5cddf771032c4719ddb1e1

Elaborado por Siigo S.A.S Nit. 830.045.145-8

6189



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas, Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable Certificación Concepto Sanitario Actualizado No 000102 de 2024

DOCUMENTO EQUIVALENTE 002 2026

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

NIT: 902.025.909-1

DEBE A:

RAUL AEGELIS GALINDO GARRIDO

NIT: 1116864934-3

La suma de NOVECIENTOS MIL PESOS MCTE ($900.000), por concepto de: Fumigación para el control de plagas, en instalaciones físicas del RESTAURANTE ESCOLAR SEDE FROILAN FARIAS, AREA DE SERVIDO DE ALIMENTOS SEDE ORIENTAL FEMENINO Y PLANTA DE ENSAMBLE Y/O BODEGA ubicados en el municipio de Tame Arauca.

Nota: Consignar a cuenta de ahorros Davivienda No 5064-0006-325-7

R/L

6190

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141187657744

(415)7707212489984(8020) 000014118765774 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
1 1 1 6 8 6 4 9 3 4	3	Impuestos y Aduanas de Arauca	3 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1116864934	

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

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
GALINDO	GARRIDO	RAUL	ARGELIS

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

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

41. Dirección principal: CL 10 6 26

42. Correo electrónico: raul.930714@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 3 3 2 9 1 1 6 8	3 1 3 5 0 4 7 5 7 6

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 8 4	2 0 2 1 0 4 0 6	5 6 2 1	2 0 2 1 0 4 0 6		8 1 2 9			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 0

5 - Impto. renta y compl. régimen ordinar

50 - No responsable de Consumo restauran

Usuarios aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: GALINDO GARRIDO RAUL ARGELIS

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 20-06-2025 09:51:07PM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

6191

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.116.864.934

GALINDO GARRIDO

APELLIDOS

RAUL ARGELIS

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 14-JUL-1993

TAME
(ARAUCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.69 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

05-AGO-2011 TAME

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



0028107326O 1

6192



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas, Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable Certificación Concepto Sanitario Actualizado No 000102 de 2024

Tame – Arauca, 04 de mayo de 2026

RAUL AEGELIS GALINDO GARRIDO

NIT: 1116864934-3

SE PERMITE CERTIFICAR QUE

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME NIT: 902.025.909-1, se encuentra a PAZ Y SALVO hasta el mes de abril por concepto de: Fumigación para el control de plagas, en instalaciones físicas del RESTAURANTE ESCOLAR SEDE FROILAN FARIAS, AREA DE SERVIDO DE ALIMENTOS SEDE ORIENTAL FEMENINO Y PLANTA DE ENSAMBLE Y/O BODEGA ubicados en el municipio de Tame Arauca.

R/L

SERVIMOS CON AMOR R&M
Contacto: 313-3291158 Y 312-5307129
E-mail: servimosconamorfumigaciones@gmail.com
Calle 10 No 6 -26 B/ San Antonio
Tame Arauca

6193

CONSORCIO PAE

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Nit 902.025.909-1
CR 5 9 59 BRR PRIMERO DE MAYO
Tel: 3209197608
Tame - Colombia

Documento soporte por compras a sujetos no obligados a facturar
No. PAEH 27

Proveedor	FREDY OLIVOS CASTAÑEDA		
Nit	1.116.863.654-1	**Teléfono**	(607) 3106590673
Dirección	CALLE 14 5 65	**Ciudad**	Tame - Colombia

Fecha de compra	Fecha de Vencimiento
2026-04-24	--

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA	1.00	1,200,000.00	1,200,000.00

Valor en Letras:
Un millón doscientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Efectivo $ 1,200,000.00

Total Bruto	1,200,000.00
Total a Pagar	1,200,000.00

Observaciones:

A este Documento se le aplican las normas relativas del Documento Soporte en adquisidores efectuadas a sujetos no obligados a facturar (Resolución 167 de 30 de diciembre de 2021).
Número Autorización 18764105206551 aprobado en 20260128 prefijo PAEH desde el número 1 al 1000 Vigencia: Vigencia: 24 Meses meses.

CUDS: dd886442d006a60b6135dc63727a8606e98cc9c4c971435e75f627f95acc6c65116027d9836f5c8e32fb6e8e6966243d

Elaborado por Siigo S.A.S Nit: 830.048.145-8

CUENTA DE COBRO N° 001 DE 2026	FECHA: 24 DE ABIL DE 2026

CLIENTE

RAZÓN SOCIAL: CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
IDENTIFICACIÓN: NIT 902.025.909-1
DIRECCIÓN: CARRERA 5 N° 9-59 BARRIO PRIMERO DE MAYO – TAME-ARAUCA
TELÉFONO: 3209197608

PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL: FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA
IDENTIFICACIÓN: NIT 1116863654-1
DIRECCIÓN: CALLE 14 N° 5 – 65 BARRIO SANTANDER
TELÉFONO: 3106590673

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	PRECIO UNITARIO
1	Mantenimiento de tres estufas industriales, una nevera, un congelador y una licuadora.	**$ 1.200.000.00**
	SUB TOTAL	**$ 1.200.000.00**
	TOTAL	**$ 1.200.000.00**

UN MILLON DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE (**$ 1.200.000.00**)

FIRMA

FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA
TÉCNICO
NIT 1116863654-1

Tame, Arauca 30 de abril de 2026

CERTIFICADO DE PAZ Y SALVO

YO FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA

CERTIFICA QUE:

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME identificado con NIT 902.025.909-1, se encuentra a PAZ Y SALVO por servicios prestados de mantenimientos de equipos de cocina Colegio Froilán Farías.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado, dada en Tame a los treinta (30) días del mes de abril de 2026.

FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA
Técnico Reparaciones
Equipos de cocina
NIT 1116863654-1

6196

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141251869361

(415)7707212489984(8020) 000014125186936 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 1 1 6 8 6 3 6 5 4	1	Impuestos y Aduanas de Arauca 3 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1116863654	

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

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
OLIVOS	CASTAÑEDA	FREDDY	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

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

41. Dirección principal: CL 14 5 65 BRR SAN ANTONIO

42. Correo electrónico: freddyolivos53@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
8 1 4 0 1 7	3 1 0 6 5 9 0 6 7 3	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades				
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
9 5 2 2	2 0 1 8 0 5 0 1	4 3 2 2	2 0 2 0 0 6 1 5				

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 4 9

49 - No responsable de IVA

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha: 2026-04-14 / 06:09:01PM

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada

984. Nombre: OLIVOS CASTAÑEDA FREDDY

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 14-04-2026 06:09:40PM

DOCUMENTO SIN COSTO

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

ANEXO 32: ENFOQUE DIFERENCIAL

SEDE ORIENTAL FEMENINO

6148

6199

Alcaldía de TAME

ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME

PROCESO DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO Y PLANEACIÓN INSTITUCIONAL

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA-Enfoque Diferencial Poblacional

Codigo: E-DEPI-F1 | Version: 1.0 | Fecha: ABRIL-2026

Nombre de la Actividad y/o cite: CONTRATO DE SUMINISTRO No. 001 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." | **Hora:**

Secretaría de Despacho /Oficina: Secretaria de Educacion y Tecnologia | **Objetivo:** | **Lugar:** I.E ORIENTAL FEMENINO | TIPO DE VENTO

Declaro que en mi calidad de usuario para y compromiso que tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar los datos personales proporcionados, o solicitar prueba de esta autorización, sobre el uso que se le ha dado a mis datos personales, y presento queja ante la autoridad competente por el uso indebido de mis datos personales, si no doy esta autorización y solicito la supresión de los datos personales suministrados y el acceso de forma gratuita a los mismos. Declaro que conozco y acepto la Política para el Tratamiento y Protección de Datos Personales de la administración Municipal de Tame y que la información por mí proporcionada es veraz, completa, exacta, actualizada y verificable de conformidad a lo que se establece en la Ley 1581 de 2012 y demás concordantes.

N°	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		DATOS GENERALES				EDAD		SEXO			IDENTIDAD DE GENERO				ORIENTACION SEXUAL				ZONA		GRUPO SISBEN	ASEGURAMIENTO				NOMBRE EAPB	ETNIA			CONDICION ESPECIAL PROTECCIÓN									DIRECCION	TELEFONO O CELULAR
	Tipo de Identificación	Número	Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre	Edad	1= Años, 2= Meses, 3= Días	Mujer	Hombre	Intersexual	Femenino	Masculino	Mujer Trans	Hombre Trans	Lesbiana	Gay	Bisexual	Heterosexual	Urbana	Rural		Contributivo	Subsidiado	Especial	No asegurado		Pueblo Indígena	Comunidad Indígena	Identidad Cultural	Gerente	Mujer Lactante	Hecho Victimizante	Madre o Padre cabeza de familia	Fistulas Migratorias	Habitante de calle	Tipo de Discapacidad		
1	RC	1116877373	ANGEL	PRECIADO	DIBELL	SAMARA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CHIGUAL 201 55 - 100 102 3 CASAS	3150555550
2	RC	1116877860	AYALA	ABRIL	DULCE	MARIANA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 20 N 03-40	3004066700
3	RC	1116870944	CRUZ	LOSADA	AILEEN	ISABELLA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	VEREDA CORCOVITO	3134661484
4	RC	1116877765	DAZA	RODRIGUEZ	ANA	SOFIA	4	1	X			X	###	###	###	###	###	###	###		X	A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 10 N 23-83	3150515922
5	RC	1116876808	DUQUE	CRUZ	SOL	VALENTINA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	VEREDA SANTA ROSA	3136868418
6	RC	1116877264	GOMEZ	HERNANDEZ	AYSEL	SELENE	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	VEREDA LOS ACEITES	3208742432
7	RC	1096219513	GONZALEZ	PABON	SHILY	MAGDALENA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 11 N 43-09	3165219146
8	PPT	7864410	HERNANDEZ	CARDENAS	YHOSMEIDI	DAMARI	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 20 N 05 - 55	3135096027
9	RC	1116877636	HERNANDEZ	PEREZ	MELANNY	SOPHIA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 10 N 03-62	3138027260
10	RC	1116878114	IGUARITO	ANGELI	KATHERINE		4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CR 6 N 10-66	3205066606
11	RC	1116878230	PAREDES	PADRON	SHARIT	SALOME	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 49 N 19-38	3205061539
12	RC	1116878010	PEREZ	CARREÑO	SANDRA	MICHELL	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 11 N 19-81	3134128040
13	RC	1116877388	PEREZ	LEGUIZAMON	MARIA	VALENTINA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	VEREDA SALAO CHIQUI	3206260843
14	RC	1049286001	PRADA	CANO	LIA	JADIEL	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 17 N 10-49	3205061699
15	RC	1116877115	RIVERA	MEDINA	LESLY	YISETH	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 10 N 13-83	3214409031
16	RC	1116877395	RODRIGUEZ	RUIZ	ALLISSON	MADELINE	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	VEREDA CANO CHIRO	3133067137
17	RC	1116877484	SALCEDO	PEREZ	NICOLL	SAMANTHA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 31 #16-113	3134217002
18	RC	1096555815	SANABRIA	BOTIA	MARIA	ALEJANDRA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 13 N 17-48	3015661136
19	RC	1116214815	SANCHEZ	PEÑALOZA	JULIANA	VALENTINA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 10A N 10-48	3132754803
20	RC	1116877649	SEPULVEDA	SOLER	SHAIRA	ANTONELLA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CARRERA 13 # 16-28	3132366090
21	RC	1116878136	SOSSA	MEJIA	MAITE	MELEK	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 10 N 10-34	3135826434
22	RC	1116878182	SUESCUN	ARIZA	ALISSON	VALERIA	4	1	X			X	###	###	###	###	###	###	###		X	A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 12 N 21-60	3205066190
23	RC	1116877782	VERGARA	VEGA	MELLY	VICTORIA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 14 N 42-41	
24	RC	1158214810	ARROYAVE	DAVID	HERIS	LUCIA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 7 N 14-88	3142907974
25	RC	1157966541	AVILA	HERNANDEZ	MARIA	ALEJANDRA	10	1	X			X	###	###	###	###	###	###	###	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CALLE 17A #09-40	3204341699
26	RC	1029410235	BERMUDEZ	VALENZUELA	LIA	VALENTINA	10	1	X			X	###	###	###	###	###	###	###	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 10 N 21-65	3156665473
27	RC	1116190665	BERNAL	GUERRA	DULCE	MARIA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 19 N 8-23	3203348724
28	RC	1116877513	BERNAL	ORTIZ	ASHLEY	LUCIANA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 11 N 11 -29	3115884208
29	RC	1116877707	BOHORQUEZ	MEDINA	HANNY	GUADALUPE	10	1	X			X	###	###	###	###	###	###	###	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	MZ B CASA 39	
30	RC	1116822019	CLAVIJO	DELGADO	NICOLL	LUCIA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 10A N 31-03	3144102765
31	RC	1116877072	CONTRERAS	CABALLERO	ANA	SOFIA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 08 N 16-18	3133023859
32	RC	1116878003	CUADRA	ROMERO	EXELYN	JULIANA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 14B N 5-69	3145468241
33	RC	1116877537	GIL	PINEDA	ARIANA	SOFIA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL AR N 7-07	3209044099
34	RC	1116877643	GOMEZ	MORALES	SARA	VANESSA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 03 E 08-19	3208033891
35	RC	1116877686	GOMEZ	TORRES	EMMA	LUCIA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CARRERA 10 CALLE 20-24	3136855760
36	RC	1119157949	RUDITAS	GODOY	SARAY	XIMENA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CRA 14A N 21 -03	3114627636
37	RC	1116877697	MENDIVIL	LAMARES	ANYELIBMAR	SOFIA	4	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CALLE 11 # 13-34	3205066697
38	RC	1116877677	MUNOZ	GONZALEZ	MARLON	LISSET	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	CLL 8 N 6-42	3207299125
39	RC	1116877103	PARDO	HERNANDEZ	KRISTELL	ALEXANDRA	10	1	X			X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	X		A/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/R											99	VEREDA CHANO TOPARO	3216784133

40	RC	1116878282	PARRA	RANGEL	DANNA	MAGGEL	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL 8 # 15-42	[illegible]
41	RC	1116878339	PEÑA	HIDALGO	MONICA	VALERIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R						+				$	CLL 14C # 45A-41	
42	RC	1116877819	RINCON	SANCHEZ	ISABELA		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL 13 # 31-08	[illegible]
43	RC	1116878944	SUAREZ	LADINO	[illegible]	JULIANA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL 19 # 33-24	[illegible]
44	RC	1116877423	TORRES	GOMEZ	VALERY	SARATH	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	FINCA [illegible]	[illegible]
45	RC	1116877760	VILLAMIZAR	ALVAREZ	EMILY	SAMARA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible]	[illegible]
46	RC	1116877425	ALCANTARA	SALAMANCA	LUCIANA		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible]	[illegible]
47	RC	1116876804	AREVALO	BARBOSA	SAMILY	AHYNARA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$		+	an	$	$	$	$	N/R										$	VEREDA [illegible]	[illegible]
48	RC	1116877458	BASTILLA	SARMIENTO	KARLA	CELESTE	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL 22 # 18-41	[illegible]
49	RC	1116877602	BAUTISTA	JIMENEZ	ASHLY	SAMANTHA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible] CASA	[illegible]
50	RC	1116877910	BENAVIDES	RAMIREZ	VALERIA	ALEXANDRA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible]	[illegible]
51	RC	1116877026	BUSTOS	CARVAJAL	MADDIE	YULIETH	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL 12 [illegible]	[illegible]
52	RC	1116877611	CACHAY	GARZON	EYM	LUCIANA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL 18 [illegible]	[illegible]
53	RC	1116877318	FRANCO	LEON	MERYARY	DAYANARA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CALLE [illegible]	[illegible]
54	RC	1027540773	GAITAN	SUAREZ	MARIA	VICTORIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CALLE [illegible]	[illegible]
55	RC	1116877480	GALINDO	ORTIZ	GREYSI	PAULA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
56	RC	1116877521	GAMBOA	BETANCOURT	ARIANA		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
57	RC	1120015574	LOZANO	DURAN	DASHELL		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CALLE [illegible]	[illegible]
58	RC	1116877311	MALAVER	MORALES	MARY		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$			an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible]	[illegible]
59	RC	1116878292	PIRAJE	VILLEGAS	AIMY	NAHOMI	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
60	RC	1116822294	NEME	TABACO	LEIRE	ANTONELLA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
61	RC	1116877931	OCAMPO	VALENCIA	MARIANA	SALOME	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
62	RC	1116214624	ORTIZ	OLIVOS	NILETH	SARAI	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R						+				$	DIAGONAL [illegible]	[illegible]
63	RC	1157968533	PULIDO	RAMIREZ	JADE	CLAIRE	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
64	RC	1157968487	VALBUENA	RIOS	EVELIN	SOFIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
65	RC	1013697500	VALENCIA	TRIANA	EVELYN	SOFIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
66	RC	1116878158	ARANGO	POVEDA	YERITZA	SALOME	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible]	[illegible]
67	RC	1116878215	CALDERON	FAJARDO	ZOE	SARLITH	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
68	RC	1107980838	CARVAJAL	LIZARAZO	LAURA	SOFIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	
69	RC	1116878043	COLMENARES	CARO	DALY	JAZMIN	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	DIAGONAL [illegible]	[illegible]
70	RC	1116878819	FONSECA	DURAN	LINY	ZAMARA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
71	RC	1116878132	GARZON	URIBE	LUCIANA		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
72	RC	1116878131	GARZON	URIBE	SALOME		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
73	RC	1116878885	GIL	JACANAMIJOY	ALISSON	NAHOMY	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										-	CRA [illegible]	[illegible]
74	RC	1116877080	GONZALEZ	DUQUE	ANA	LUCIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
75	RC	1116878129	MATIZ	CHUQUEN	MARIA	LUCIANA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
76	RC	1116877198	MOYA	PANTOJA	AMBER	VALERIA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	[illegible]	[illegible]
77	RC	1116878179	OLIVOS	SILVA	BRIANN	ANTONELLA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
78	RC	1116878312	PARRA	NAVAS	ALISSON	SAMARA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible] CRA [illegible]	[illegible]
79	RC	1148111273	PEÑA	ROJAS	SALOME	CRISTINA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
80	RC	1116878109	RUIZ	ROJAS	ANA	ANTONELLA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
81	RC	1116877424	TRUJILLO	PALMERO	LORAINE	SAMARA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
82	RC	1070462845	TURMI	PARRA	MARIANA	ISABELLA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
83	RC	1116877808	VARGAS	NAVARRETE	DANNA	VALENTINA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CLL [illegible]	[illegible]
84	RC	1116878179	VEGA	HERRERA	NATALIA		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CARRERA [illegible]	[illegible]
85	RC	1122024627	ZARATE	DIAZ	ISOMLETH	VALENTINA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
86	RC	1097510301	ARAQUE	NIEVES	MARIANGEL		+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
87	RC	1116877021	BENITEZ	ELIA	MARIA	PAZ	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]
88	RC	1116877071	BERMUDEZ	EULISSELO	MAIA	GABRIELA	+	-	+			+	$	$	$	$	$	$	$	+		an	$	$	$	$	N/R										$	CRA [illegible]	[illegible]

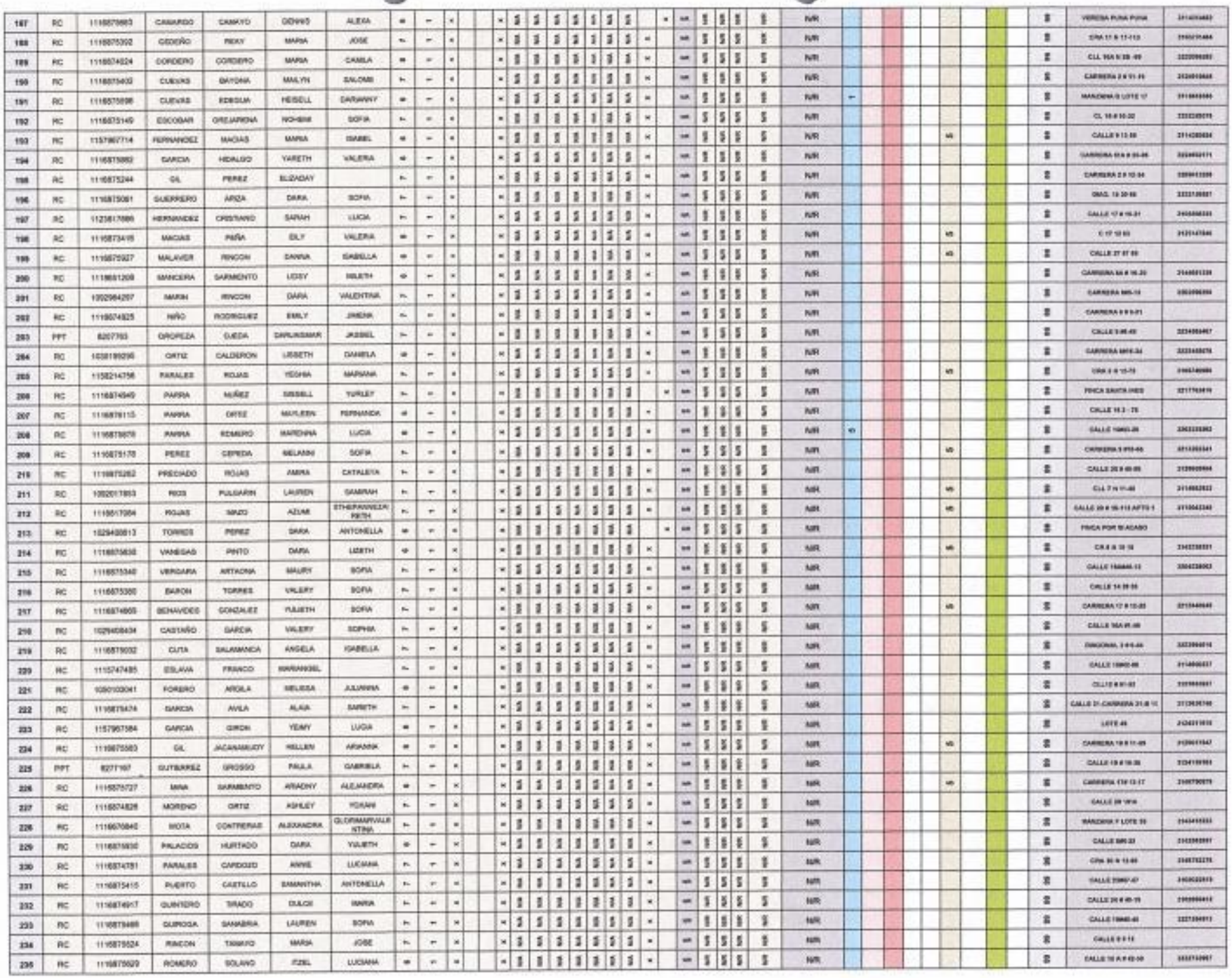
6200

6201

89	RC	1116876787	BONILLA	ANAYA	ASHLY	JULIETH	N/R	CLL 18 N 11-32	
90	PPT	5193328	CANELONES	YAJURE	DERY	ANTONELA	N/R	CRA 15 CALLE 8	[illegible]
91	RC	1116875992	DUEÑES	BAREÑO	MIRALL	LUSIANA	N/R	CRA 8A N 19-13	[illegible]
92	RC	1116877209	ESTRADA	NIÑO	KARLA	LUCIA	N/R	CRA 6B N 14B - 14	[illegible]
93	RC	1116876309	GAMBOA	JIMENEZ	HANNAH	MILDERLYH	N/R	CLL 18 N 15-22	[illegible]
94	RC	1117132836	GAMES	PELAYO	INGRID	SOFIA	N/R	CALLE 4 N 7-13	[illegible]
95	RC	1116877164	GARCIA	JIMENEZ	AMY	KORAY	N/R	CLL 15- CRRA 73-41	[illegible]
96	RC	1116877160	GONZALEZ	CRUZ	LUNA	ISABELA	N/R	CLL 20 CRA 21 ESQUINA	[illegible]
97	RC	1116876845	GORDILLO	LEMUS	EVELYN	SAMANTA	N/R	CRA 2 N 19B-49	[illegible]
98	PPT	6201700	HERRERA		ELEISKA	VALENTINA	N/R	CRA 19 N 2 - 09	[illegible]
99	RC	1116876869	JIMENEZ	LOPEZ	CRISTAL	CELESTE	N/R	CLL 18 N 14-79	[illegible]
100	RC	1116877170	LEAL	ROMERO	NICHOLE	SALOME	N/R	CRA 16B N 12-89	[illegible]
101	RC	1092743201	MARIN	RINCON	ANAIS	GABRIELA	N/R	CRA 9 N 9-13	[illegible]
102	RC	1116877142	MARTINEZ	RUIZ	ELITH	DARIANA	N/R	CLL 18A N 61A - 47	[illegible]
103	RC	1116876424	MOLINA	TOVAR	MARIA	VICTORIA	N/R	CLL 18 N 11-32	[illegible]
104	RC	1116877060	MONTAÑA	AMAYA	ALANI	VALERIA	N/R	CLL 14A 29-21	[illegible]
105	RC	1116876365	MUÑOZ	BENITEZ	ENY	CELESTE	N/R	CLL 19 N A5 - 30	[illegible]
106	RC	1116876950	NIÑO	SANCHEZ	DANA	VALERIA	N/R	CRA 9 CLL 9	[illegible]
107	RC	1116876508	OCHOA	CAMACHO	PAULA	ALEJANDRA	N/R	CLL 16A N 8A - 04	[illegible]
108	RC	1116877037	PARRA	GUACHE	ISABEL	SOFIA	N/R	CLL 19A N 21-52	[illegible]
109	RC	1093436467	PEREZ	CUELTAN	ARIANNA	SOFIA	N/R	CRA 7 N 14-4	[illegible]
110	RC	1116876875	PERTUZ	ORTIZ	HAYLIN	ORIANA	N/R	CRA 4 N 16 -27	[illegible]
111	RC	1116876808	POLO	FONSECA	EMY	VALERIA	N/R	CLL 12 N 5-47	[illegible]
112	RC	1116876594	RAMIREZ	ARENAS	MARIA	PAULA	N/R	CRA 11 N 8 - 33	[illegible]
113	RC	1116877549	ROMERO	HERRERA	ANGIE	SARAI	N/R	CLL 18A N 19-66	[illegible]
114	RC	1116877540	SANABRIA	MENDIVELSO	ANA	LUCIA	N/R	CLL 18A N 30-19	[illegible]
115	RC	1083057215	SANCHEZ	GONZALEZ	JHORLANYS	ALEUZENEV	N/R	CLL 5 N 10-66	[illegible]
116	RC	1116876123	TORRES	QUINTERO	MARIA	ANGELICA	N/R	CLL 3A N 14 - 31	[illegible]
117	RC	1116876272	TUAY	TELLES	YASLYN	SALOME	N/R	CLL 13 N 15-60	[illegible]
118	RC	1116877159	VARGAS	CUEVAS	EMMA	SALOME	N/R	VEREDA MATEGUADUA	[illegible]
119	RC	1121974787	YORIS	GONZALEZ	DANAE	ALEXA	N/R	BARRIO RENACER	[illegible]
120	RC	1116876797	ALCANTARA	CASTRO	MARIANGEL		N/R	CRA 8 N 8 - 53	[illegible]
121	RC	1116876233	ANAVE	PEREZ	DIANA	BRITT	N/R	VEREDA CONDOTO	[illegible]
122	RC	1107981855	BALAGUERA	BONILLA	ANAIS	VICTORIA	N/R	CLL 15A N 29-29	[illegible]
123	RC	1116876405	BURGOS	ROMERO	MARIA	VICTORIA	N/R	CRA 12 N 15-01	[illegible]
124	RC	1116875962	CIFUENTES	NARANJO	KAROL	MICHELL	N/R	VEREDA SAN PEDRO	[illegible]
125	RC	1116876298	COGOLLO	CARDENAS	MAUREEN	SMITH	N/R	CRA 4 N 16 -41	[illegible]
126	RC	1116876000	COLMENARES	CRUZ	MELANY	LUCIANA	N/R	CRA 5 N 12-02	[illegible]
127	RC	1116877081	CUEVAS	NIÑO	GISELLE	ALEXANDRA	N/R	MZ 4 LOTE 8	[illegible]
128	RC	1116876736	DELGADO	OJEDA	MARIA	PAULA	N/R	CRA 21 N 14-26	[illegible]
129	RC	1116209534	DIAZ	PERTUZ	EMILY	SOFIA	N/R	TRANSVERSAL 1 A 10-31	[illegible]
130	RC	1116876095	GALVIS	ARIAS	DEISY	VALENTINA	N/R	CLL 14 N 41-44	[illegible]
131	RC	1116876297	GARCIA	DE ALBA	CATALEYA		N/R	CRA 12 N 15-01	[illegible]
132	RC	1116876647	GELVEZ	BAQUERO	ARIANNA	JULIETH	N/R	VEREDA MARARABE	[illegible]
133	RC	1116876942	GONZALEZ	RADA	KETZALY	LUCIA	N/R	CLL 4 N 7A-29	[illegible]
134	PPT	6524601	GUEVARA	SUAREZ	SAMANTHA	NOHEMY	N/R	CLLA 14A N 5-6	[illegible]
135	RC	1116877268	HERRERA	CONTRERAS	SARA	GISELL	N/R	CRA 5 N 9-37	[illegible]
136	RC	1116876801	LOPEZ	ZOCADAGUI	LUCIA	FERNANDA	N/R	CRA 42 N 14-21	[illegible]
137	RC	1116876948	MANRIQUE	URIBE	ABBIE	CELESTE	N/R	CLL 14 N 44-46	[illegible]

138	RC	1116876516	MEDINA	SUAREZ	LIA	PAMELA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CLL 17 N 66 - 106	[illegible]
139	RC	1116876649	NATERA	TUMAY	MARIA	LUCIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 16 N 2-47	[illegible]
140	RC	1116876976	OLAYA	SOGAMOSO	MARIA	FERNANDA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 7 N 59-67	[illegible]
141	RC	1116876565	OREJUELA	AVILA	NAGLY	YARITH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 18 N 20-68	[illegible]
142	RC	1116876171	ORTIZ	CALDERON	ABBY	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 4 N 13A - 62	[illegible]
143	RC	1116876033	PABON	GARCIA	ANA	MARIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	VEREDA CAÑO ROJO	[illegible]
144	RC	1116876426	RINCON	LEGUIZAMON	CELESTE		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 16A N 20 - 33	[illegible]
145	PEP	7082992	RONDON	HERNANDEZ	KERLLYS	ANTONELLYS	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 27 N 67 - 98	[illegible]
146	RC	1116876932	RUIZ	MARTINEZ	EHIMMY	KATALEYA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 4 N 13-68	[illegible]
147	RC	1116522213	SANTIAGO	ORTIZ	DAYANA	YIRETH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 16 N 18-48	[illegible]
148	RC	1116876905	SARMIENTO	BOHORQUEZ	DULCE	ALAIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 32 N 12-46	[illegible]
149	RC	1116876679	SUAREZ	SANTIAGO	EMILY	NICOLL	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 10 N 8-115	[illegible]
150	RC	1116876437	VILLAMIZAR	TORRADO	ASHLEY	DAYANARA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	MZ F LOTE N 7	[illegible]
151	RC	11165702454	VIVAS	HERNADEZ	MAILEN	SAMARA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 78 N 8-26	[illegible]
152	RC	1157968216	ZUBIETA	ARIZA	AHINARA	LUCIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CRA 75 N 18A -34	[illegible]
153	RC	1158214757	ACOSTA	CORDERO	EYMY	DIOMIRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 87B N 14-09	[illegible]
154	RC	1157468942	ACOSTA	VILLAMIZAR	ASHLY	CELESTE	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CARRERA 17 CON CALLE 11 # 26	[illegible]
155	RC	1116877281	ALCANTARA	RAMIREZ	FANNY	LUCILA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CRA 18 N 17-24	[illegible]
156	RC	1116920324	AREVALO	ROJAS	MARIANGEL		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 13A N 29-68	[illegible]
157	RC	1116876894	BEDON	RODRIGUEZ	ANTONELLA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 19 N 11-08	
158	RC	1116876752	BOHORQUEZ	GOMEZ	MARIA	BRIGITTE	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 16A N 3-101	[illegible]
159	RC	1116875858	CARDOSO	MINA	JADY	CELESTE	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	TRANSVERSAL 6 N 15-100 DIAGONAL 74	[illegible]
160	RC	1157967733	CASTILLO	PINZON	EMMY	LUCIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 15A N 48-15	[illegible]
161	RC	1157967734	CASTILLO	PINZON	KENNY	JULIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 15A N 48-15	[illegible]
162	RC	1116876058	CRUZ	CENON	DARA	ISABELLA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	VEREDA LA GRAN VIA	[illegible]
163	RC	1116511996	DUARTE	ZAPATA	MIA	SALOME	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 18 N 38-12	[illegible]
164	RC	1116876026	EREDIA	GUILLEN	LINDA	JULIETH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 17 N 19-44	[illegible]
165	RC	1116876442	GAMEZ	MOJICA	NICOLL	DARIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 12 N 19-69	[illegible]
166	RC	1222134902	GONZALEZ	GONZALEZ	EMILY	SOFIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 12 N 14-80	[illegible]
167	RC	1116877174	GUTIERREZ	YANGUMA	EYLIN	ANTONELLA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 23 N 68 - 85	[illegible]
168	RC	11168775055	LEON	MORALES	KAREN	TATIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 16 N 11-80	[illegible]
169	RC	1116876533	LINARES	HIDALGO	ISABELLA	HIDALY	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 13 N 4-28	[illegible]
170	RC	1116875067	LOZANO	COBOS	ADRIANA	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 6 N 5-08	[illegible]
171	RC	1078924033	MARQUEZ	ALBARRACIN	CRYSTAL	SALOME	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 18 N 11-43	[illegible]
172	RC	1116875838	MORALES	ROMERO	LIA	NICOLL	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 29 N 46-60	[illegible]
173	RC	1116876077	MUÑOZ	ANTOLINEZ	SARA	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	BARRIO BUENOS AIRES	[illegible]
174	RC	1116876341	NIEVA	PULIDO	YEXU	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CL 10 N 8A-43	
175	RC	1116876193	ORTIZ	NIETO	DENNIS	LUCIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 16 N 50-67	[illegible]
176	RC	1116876537	PEREZ	RESTREPO	ANA	PAULA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 20 N 12-38	[illegible]
177	RC	1116876929	RIVERA	OCHOA	VIOLETA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 11 N 21B - 36	[illegible]
178	RC	1116876134	RODRIGUEZ	GELVEZ	KRYSTALL	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 8 N 13-47	[illegible]
179	RC	1116876868	RUIZ	AGELVIS	JULIETA	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 13 N 19-67	[illegible]
180	RC	1116876261	SALGAÑA	MUAJE	MARIA	SALOME	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 15 N 11-08	[illegible]
181	RC	1116876862	SANCHEZ	ESTRADA	AYLIN	STEFANIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 20 N 11-72	[illegible]
182	RC	1116508834	SANDOVAL		KARIANNY	TATIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 18 N 14-22	[illegible]
183	RC	1222135462	TOCA	PINEDA	EMILY	SAMANTHA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 14A N 3-47	[illegible]
184	RC	1116875915	VARGAS	ALVAREZ	ANGELA	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 20 N 13A-68	[illegible]
185	RC	1116876608	VELOSA	SUTACHA	MELANY	SAMANTHA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 18 N 31-46	[illegible]
186	RC	1116874590	ACERO	MONTERREY	LUISA	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CALLE 20 # 15-31	[illegible]

6202



No.	Tipo	Documento	Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre	Dirección	Teléfono
236	RC	1116875258	RUIZ	RAMIREZ	DANNA	SALOME	EL TRAPICHE	[illegible]
237	RC	1116875752	SANCHEZ	SERONIMO	LIA	ISABELLA	CALLE 13 [illegible]	[illegible]
238	RC	1116874908	SANCHEZ	SARMIENTO	PAOLA	SOFIA	CALLE 17 CARRERA [illegible]	[illegible]
239	RC	1116875282	SANDOVAL	GRISCO	LAURA	VANESSA	CALLE [illegible]	[illegible]
240	RC	1116874878	SANTOS	SOLER	LUCIANA		CALLE [illegible]	[illegible]
241	RC	1116875823	SOLANO	RODRIGUEZ	MELIN	SOLA	CLL 17 [illegible]	[illegible]
242	RC	1116814521	VARGAS	RIVERA	NASLY	YULIETH	CARRERA [illegible]	
243	RC	1052417827	VILLAMIZAR	MORALES	DAILYN	SOFIA	CARRERA [illegible]	[illegible]
244	RC	1116875401	ALVAREZ	OVIEDO	ALIX	MARGARITA	CALLE [illegible]	[illegible]
245	RC	1116875202	BOHORQUEZ	SANDOVAL	KAROLL	LUCIANA	CARRERA 11 [illegible]	[illegible]
246	RC	1116875134	CASTAÑO	ROMERO	ASHLEY	VALENTINA	CALLE [illegible]	[illegible]
247	RC	1116874691	CASTRO	BERMUDEZ	MARIANA	SALOME	CL 11 [illegible]	[illegible]
248	RC	1116875484	CORONADO	LEAL	PAULA	JIMENA	CALLE [illegible]	[illegible]
249	RC	1116875080	CUADRADO	BOHORQUEZ	IRMA	ISABELLA	CALLE [illegible]	[illegible]
250	RC	1116874975	CUEVAS	FONSECA	ASHLEY	VALENTINA	CRA [illegible]	[illegible]
251	RC	1122838635	FONSECA	CARREÑO	EMILY	LUCIANA	VEREDA SAN PEDRO	[illegible]
252	RC	1116875808	FUENTES	CARDONAS	PRISCHILL	LINNET	FINCA LA PRIMAVERA	[illegible]
253	RC	1116875881	GARAVITO	GALEANO	MAYUN	LUCIANA	CRA [illegible]	
254	RC	1116875884	GAVIRIA	DUEÑO	YUBERLY	JOHANA	CALLE [illegible]	[illegible]
255	RC	1097140168	GIRON	URUELA	SARAH	DANIELA	CLL [illegible]	[illegible]
256	RC	1097143298	GUERRA	RUEDA	SAMARA		CALLE [illegible]	[illegible]
257	RC	1013249705	GUZMAN	MONROY	DANNA	CLARISE	CALLE 19 CON CARRERA 14A ESQUINA [illegible]	[illegible]
258	RC	1116874345	GUZMAN	VALLE	DANNY	SOFIA	CLL [illegible]	[illegible]
259	RC	1116875690	LEON	CARRION	LIA	SALOME	CARRERA 11 [illegible]	[illegible]
260	RC	1094288419	MOLINA	CASTILLO	MEGAN	ROSSIE	CLL 15 [illegible]	
261	RC	1116875726	MORA	GALAN	EVELIN	SOFIA	CRA [illegible]	
262	RC	1116875211	MURCIA	GUZMAN	LINDA	LUCIANA	CALLE [illegible]	[illegible]
263	RC	1116875033	OCAMPO	VALENCIA	ASHLEY	MICHELLE	CLL [illegible]	[illegible]
264	RC	1116557164	RINCON	PARDO	SARA	VALENTINA	CLL [illegible]	[illegible]
265	RC	1116875435	RODRIGUEZ	ALARCON	VALERY	SIDNEY	CARRERA [illegible]	[illegible]
266	RC	1116810131	ROVIRA	CABEZAS	DULCE	ALEJANDRA	CARRERA [illegible]	[illegible]
267	RC	1107981866	RUIZ	RAMOS	LEIDY	NIKOL	CRA [illegible]	[illegible]
268	RC	1107987816	SALINAS	SANTIAGO	MARIANA	ISABELLA	CARRERA [illegible]	[illegible]
269	RC	1116875811	SANCHEZ	MARECHAL	GENESIS	ROCIO	CARRERA [illegible]	[illegible]
270	RC	1116875086	SANTIESTEBAN	MEDINA	VALERY	ALEJANDRA	CALLE [illegible]	
271	RC	1116875424	URIBE	SUAREZ	ASHLY	SALOME	CARRERA [illegible]	[illegible]
272	RC	1116875132	VARGAS	BERMUDEZ	ANA	ISABELLA	CALLE [illegible]	[illegible]
273	TI	1116183354	ACERO	GUTIERREZ	HEIDDELL	VALERIA	VEREDA MATA DE TORDOCHO	[illegible]
274	TI	1055827073	ACOSTA	SARMIENTO	MARIANGEL		CLL 16 [illegible]	[illegible]
275	RC	1116873949	AMU	RODRIGUEZ	MOGEN	NAYORI	CALLE [illegible]	[illegible]
276	TI	1222129897	AYALA	ABRIL	ALLISON	XIMENA	CALLE [illegible]	[illegible]
277	RC	1116874047	CAICEDO	MEJIA	DAONY	SOFIA	CRA [illegible]	[illegible]
278	NES	1404040450724	CREAÑO	MARCANO	LIZ	ESTHEFANIA	CALLE [illegible]	[illegible]
279	TI	1108214700	CONDE	MESA	DULCE	SAMANTHA	CL [illegible]	[illegible]
280	RC	1116873436	FONSECA	PARRA	JADE	SHARIT	CL [illegible]	[illegible]
281	RC	1107987370	GOMEZ	BERNAL	SARA	VICTORIA	CALLE [illegible]	[illegible]
282	RC	1116874325	GUERRERO	BARAJAS	ASHLEY	BRIGITH	CRA [illegible]	[illegible]
283	RC	1116874652	HERNANDEZ	CUADRADO	ALISSON	LUCIANA	[illegible]	[illegible]
284	RC	1116874620	HERREÑO	ALFONSO	SHERLYN	ANYPER	CALLE [illegible]	[illegible]

6284

285	TI	1116873871	LEIVA	SAENZ	MARIA	SALOME
286	RC	1222131092	LEON	ALVAREZ	HAYLEEN	
287	TI	1116873743	LEON	MALCHES	DANNA	GABRIELA
288	RC	1116871929	LOSADA	CASTRO	CELESTE	
289	PPT	5198401	MARCHAN		ALEIDA	LUCIANA
290	RC	1222121871	MENDEZ	MENDEZ	ISABELLA	
291	TI	1116873419	MONTAÑEZ	VILLADIANA	DANNA	NIKOL
292	RC	1116874224	MORALES	TRUJILLO	ALISSON	SALOME
293	RC	1107987348	PEÑALOZA	TRADO	DANNA	VALERIA
294	TI	1029438161	RIOS	PACHECO	ASHELY	NICOLL
295	RC	1027530535	ROJAS	GUTIERREZ	DANNA	NICOLLE
296	TI	1116873147	ROJAS	MALAVER	DULCE	MARIA
297	RC	1116812449	SANABRIA	SUAREZ	SCARLEHT	VICTORIA
298	TI	1116873430	SANCHEZ	PEDROZA	EILEN	MARIANA
299	RC	1116872530	SARMIENTO	PEREZ	ALYSSON	DALIANA
300	TI	1116873744	SARMIENTO	VARGAS	SARA	SOFIA
301	RC	1110576948	SUAREZ	OTERO	KAROLAY	MISHELL
302	RC	1116872280	TORRES	ESPEJO	ISARA	SOFIA
303	TI	1116874652	VARGAS	JAIMES	MARYAM	SAMANTHA
304	TI	1116873378	VERGARA	GALINDO	HAYLY	GARETH
305	RC	1222131971	ZARATE	PALLARES	NAZLY	JULIETH
306	TI	1116873858	ACOSTA	PEDROZA	CARLING	YARETZI
307	TI	1116874603	ACUÑA	DIAZ	ANGELLY	EMILIA
308	TI	1116873760	AMAYA	MONTAÑA	EVELYN	GARLETH
309	RC	1116874093	ARENAS	PEREZ	REYCHEL	SAORI
310	RC	1116873748	BOHORQUEZ	CLAVIJO	LAUREN	STEFANY
311	NES	1948436981004	BRITO	GONZALEZ	ADALUZ	VALENTINA
312	RC	1116874289	BURGOS	DELGADILLO	NIKOL	STEFANY
313	TI	1116873840	CARRILLO	RAMIREZ	MARIA	JOSE
314	RC	1083491111	CHAGUALA	CUEVAS	PAULA	ISABELLA
315	RC	1116873728	CUEVAS	PERNEILA	ALLISON	ARIANA
316	TI	1116873818	DIAZ	LEGUIZAMO	DULCE	JULIANA
317	RC	1116874505	DIAZ	PEDROZA	SAMARA	
318	RC	1116873401	DONCEL	ROA	SARAY	ESTEFY
319	RC	1116873779	ESCOBAR	OLIVOS	MARIA	ISABELLA
320	PEP	6243890	FIGUEREDO	SILVA	MARIA	GABRIELA
321	RC	1116874335	GIRALDO	ESLAVA	SOFIA	ALEJANDRA
322	TI	1011281711	GUEVARA	LOAIZA	MIA	LUCIA
323	NES	1948436745579	KAURLE	HERNANDEZ	SUANYERLIN	MARIETZI
324	RC	1116874055	LUCIANO	MENDEZ	JADE	MAHARA
325	RC	1161206112	LUGO	CORTEZ	DANIELYS	ANTHONELLA
326	RC	1116874724	MEJIA	PARADA	MARIANGEL	SALOME
327	RC	1116874849	MENDEZ	MORALES	LAURA	VALENTINA
328	RC	1116874405	MENDEZ	YUSTRE	EVELYN	KARINA
329	RC	1116874744	MONTAÑA	AMAYA	ANGELYN	ELIANA
330	RC	1116873475	NAJAR	ROJAS	JANNA	ISABELA
331	PEP	6052738	NAVARRO	MONTES	DANIEYS	RUBITH
332	TI	1107987325	PABON	GUERRA	MELANY	ALEXANDRA
333	TI	1116874119	PARADA	RUIZ	MELANY	FIDEL

334	RC	1116874209	RIVERA	PEREZ	MARIA	ISABELLA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	DIAGONAL 14 N 27-42	[illegible]
335	RC	1116912841	ROVIRA	CABEZAS	SARA	KATALINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CARRERA 7 13 30	
336	RC	1115746257	SILVA	GIRON	SARA	SARITH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CL 21 #69-24	[illegible]
337	TI	1116873799	VARGAS	NAVARRETE	KAROLL	YIRETH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 34 N 15-11	[illegible]
338	RC	1116868580	VEGA	SUTACHAN	LUISA	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CRA 7 19 80	[illegible]
339	RC	1116874575	VERA	LADINO	MARIA	ISABEL	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 11 4 39	
340	RC	1116874580	ALFONSO	GONZALEZ	EMILY	SALOME	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	FINCA EL COROZO	[illegible]
341	TI	1116874281	ALFONSO	MOJICA	MAILYN	YOELY	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	MANZANA H LOTE # 2 RINCON DE LA ESPERANZA	[illegible]
342	RC	1116873618	ANGEL	ROJAS	ISABELLA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CALLE 22 18 80	[illegible]
343	TI	1116874593	BARRERA	SANABRIA	SHARA	GISSELL	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CALLE 12 N 2-38	
344	TI	1116873612	BOHORQUEZ	BONILLA	SHARYTH	PAOLA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 44 N 32 33	[illegible]
345	RC	1116873980	CRUZ	LONDOÑO	ASLHY	SOFIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CALLE 9 N 13-43	[illegible]
346	RC	1116874361	DELGADO	BLANCO	LUCIANA	ISABELLA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 12 14 59	[illegible]
347	RC	1116872955	DIAZ	TELLEZ	ASTRID	SILVANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CALLE 17 N. 3-08	[illegible]
348	RC	1116874799	FERREIRA	SILVA	EMILY	ZAMANTHA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 29 26 22	[illegible]
349	RC	1116873421	FLOREZ	GARAVIZ	RUBY	GABRIELA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	FINCA LA PALMITA	[illegible]
350	TI	1116874751	FONTECHA	PANCHO	HANNA	SALOME	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CRA 10 71 10	[illegible]
351	PPT	7169758	GALLEGOS	ARVELO	KATIUSKA	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 19 N 21C 24	[illegible]
352	RC	1116874444	GARCIA	DE ALBA	YAIRA	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 12 N 19-21	[illegible]
353	RC	1116873871	GIRALDO	RODRIGUEZ	KRYSTAL	ILIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CLL 108 9C	
354	TI	1116873817	HURTADO	LONDOÑO	STEFANY	CAROLINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 15 28-79	[illegible]
355	RC	1050949190	LIZARAZO	MARTINEZ	ANGELY	LINETH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 19 N 81-40	[illegible]
356	RC	1116874282	MARTINEZ	MENDOZA	DANNA	VALENTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	FINCA LA [illegible]	[illegible]
357	RC	1073178208	MELO	ORJUELA	EMILIANA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 15 9-55	
358	TI	1116874691	NIEVA	PULIDO	NASLY	JINETH	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 18 N 5A - 12	
359	TI	1094064683	PABON	VALCARCEL	DANNA	CAROLINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CL 19 NO C 17 18 EL ECLIPSE	[illegible]
360	TI	1116871981	PELAYO	ULLUELO	MARIANA	SOFIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 6A N 3-15	[illegible]
361	TI	1052458172	PINEDA	RIVERA	DANNA	VALERIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	VEREDA [illegible] DE LA VEGA	[illegible]
362	RC	1116873621	PRADA	CASTRO	BRAYDE	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 16 N 85-79	[illegible]
363	TI	1052947736	PRIETO	CORREA	ELISA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 11 11 50	
364	RC	1116874497	REYES	SICULABA	ADDA	LUZ	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 11 N 12-39	[illegible]
365	TI	1123008874	SANCHEZ	CAMUAN	LAURA	CAMILA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R		[illegible]								[illegible]	VEREDA EL TIGRE	[illegible]
366	TI	1158214712	BACHOQUE	CACHAY	MARIA	SALOME	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 16 N 21-86	[illegible]
367	RC	1119186728	SUAREZ	CAMUAN	ANA	MARIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R		[illegible]								[illegible]	VEREDA EL TIGRE	[illegible]
368	RC	1115740832	TOLOZA	GARAVITO	DANYELY	ALEJANDRA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 15 11 59	[illegible]
369	RC	1116874824	TORREALBA	PERALTA	CHANELL	LUCIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 17 16 39	
370	TI	1092189771	TRILLOS	DONCEL	LUCIA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 16 N 17 - 83	[illegible]
371	RC	1116871209	TRUJILLO	CAICEDO	SAYDI	MAYDE	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 23 N. 84-89	[illegible]
372	RC	1116874915	TRUJILLO	SALAZAR	ISABELLA		[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CALLE 11 N 69 A 30	[illegible]
373	RC	1116874189	URIBE	ENDES	LINDA	LUCIANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 10 #58 -85	[illegible]
374	PPT	5098594	BELLO	VARGAS	SCARLETT	NOEMI	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 19 N 30 - 252	[illegible]
375	RC	1116873085	BOHORQUEZ	MEDINA	EVELYN	ROSSANA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CLL 10 N 11-140	
376	RC	1116871735	BONILLA	VELASQUEZ	NICOLE	DAYANNA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 39A N. 28-73	[illegible]
377	TI	1116872081	BUITRAGO	SALCEDO	LIEGEL	VICTORIA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CRA 14 N. 15-11	[illegible]
378	NES	N484053259584	CEDEÑO	MARACANO	MAIA	CHRISTINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 16 N. 21-89	[illegible]
379	TI	1029408135	CONTRERAS	VAGEON	PAULA	ANDREA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 23 N 12-80	[illegible]
380	PPT	6119020	FLORES	HERRERA	GAYERLIN	ANDREINA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	LOTE 8 [illegible]	[illegible]
381	TI	1054568884	GARCIA	JIMENEZ	ABBY	FERNANDA	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CALLE 16 N. 73-41	[illegible]
382	RC	1116873204	GARCIA	OJEDA	SARA	JAEL	[illegible]	[illegible]	x			x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						[illegible]				[illegible]	CRA 25 N. 12-54	[illegible]

6206

383	RC	1116872857	GARCIA	MENDEZ	JULIANA	ALEJANDRA	NR	CRA 21 N. 14-08	[illegible]
384	TI	1097287133	GIL	VARGAS	DULCE	VALERIA	NR	CALLE 15 15 32	[illegible]
385	TI	1116870303	GUERRERO	BARAJAS	SHARICK	NICOLL	NR	MZ 7 18 04	
386	TI	1116872373	GUTIERREZ	NAVARRETE	MARA	GISELL	NR	MZ 5 11 11	
387	TI	1116873295	LEGUIZAMON	ALONSO	EVELIN	NAOMY	NR	CLL 17 N 1-110	[illegible]
388	TI	1116871505	LEON	CRISTANCHO	PAULA	MARIANA	NR	CALLE 10 N 8-40	[illegible]
389	TI	1116872236	MATIZ	CASTRO	ARIADNA	CELESTE	NR	CALLE 16 CRA 25A 08	
390	TI	1029407415	MECHE	FLOREZ	VICTORIA		NR	CRA 13 N. 10-70	[illegible]
391	TI	1116873042	MOLINA	MOLINA	EYMY	MARIANA	NR	VEREDA CRAVO TOTUMO	[illegible]
392	PPT	5737480	MOTA	PANTOJA	ARANZA	VALENTINA	NR	MANZANA C LOTE 4	[illegible]
393	TI	1116872656	PEREZ	NIÑO	EILEEN	JULIANA	NR	CALLE 15 N. 44-08	[illegible]
394	TI	1116872570	RINCON	MELENDEZ	ISABELLA		NR	CARRERA 25A 14A 33	[illegible]
395	TI	1116873383	RINCON	RUBIO	MARIA	FERNANDA	NR	CRA 48 N 21-08	[illegible]
396	TI	1116873691	SANCHEZ	LOPEZ	MARIA	LUCIA	NR	CL 17 A 18-04	[illegible]
397	TI	1097133683	TARAZONA	LOPEZ	SARAH	LUCIA	NR	CALLE 6 8 40	
398	TI	1031046087	VASEON	GARCIA	DULCE	VIOLETTA	NR	CLL 16 N 23-40	[illegible]
399	RC	1116873220	VARGAS	FRANCO	VALERIE	SOFIA	NR	CLL 19A N 21 28	[illegible]
400	TI	1116873102	VEGA	GONZALEZ	DOLYMAR	SARITH	NR	CRA 18 N. 14-10	[illegible]
401	RC	1116872408	ALVARADO	CASTRO	LAURA	VICTORIA	NR	CRA 29 N 11-51	[illegible]
402	TI	1116872121	ARIZA	REYES	ALISON	VALERIA	NR	CRA 45A N 24 - 22	[illegible]
403	TI	1140424809	ARRIECHI	MARTINEZ	YORIANNA	SARAHI	NR	CALLE 5 [illegible]	[illegible]
404	RC	1116873158	BARRERA	ZAPATA	ANA	SOFIA	NR	CALLE 20 17 50	[illegible]
405	TI	1116871572	BOVELO	GALLEGO	DARLYS	CECILIA	NR	LOTE 15 MZ 8	[illegible]
406	TI	1116871090	CARDENAS	LANDAETA	LEIDY	LILIANA	NR	CALLE 8 N. 16-18	[illegible]
407	PPT	NAB40S025000	CARRASCO	VILLEGAS	NAIBERLYS	DEL CARMEN	NR	CALLE 16 15 50	
408	TI	1116872240	CASTAÑEDA	LEAL	KRISSTAL	NAOMI	NR	CALLE 13 N. 18-40	[illegible]
409	RC	1116873380	CEPEDA	TORRES	ANAMARIA		NR	CARRERA 25 14 13	[illegible]
410	RC	1116872410	CRUZ	SARMIENTO	DAYRA	DANIELA	NR	CALLE 20 CRA 16-12	
411	TI	1116872924	CUCUNUBA	PABON	EMILY	DIRLEY	NR	CARRERA 10 16-40	[illegible]
412	TI	1116872177	GUERRERO	BENITEZ	BRIYITH	SOFIA	NR	VEREDA MAVOY	
413	RC	1116871370	GUTIERREZ	ALCANTARA	NICOLLE	VALERIA	NR	CALLE 20 BIS C L 7 5	[illegible]
414	TI	1116872583	LOPEZ	CUCAITA	LILIAM	SORETH	NR	CALLE 13A N. 4B8-55	[illegible]
415	TI	1116873712	MARTINEZ	CARVAJAL	EILEEN	CELESTE	NR	FINCA VDA TRAGUALA	[illegible]
416	RC	1222120868	MEDINA	MENDEZ	MARIA	ALEJANDRA	NR	DIAGONAL 15 [illegible]	[illegible]
417	TI	1116872340	MEJIA	WILCHES	ALICE	VALERIA	NR	CALLE 19 CRA 13 N. 71	[illegible]
418	TI	1116871893	MONROY	BENITEZ	ARIANNA	SALOME	NR	CALLE 15 N 41 33	
419	RC	1116872030	MORALES	CARDONA	ANGIE	SOFIA	NR	CALLE 13 3 15	[illegible]
420	RC	1222120240	ORTEGA	BARON	DANNA	ISABELLA	NR	CARRERA 25 13 54	[illegible]
421	RC	1116872248	PEREZ	HIDALGO	SARA	ISABELLA	NR	CRA 21 35 50	[illegible]
422	TI	1222210503	QUIROGA	SANABRIA	ALLISON	MARIANA	NR	CALLE 16 A 15 88 60	[illegible]
423	RC	1116872587	RAMIREZ	ROZO	LHOREN	VICTORIA	NR	CR 11 17 77	[illegible]
424	TI	1115866195	ROJAS	PINEDA	MARIANA		NR	CALLE 14 N 25-83	
425	RC	1109830097	ROMERO	FONSECA	MARIANGEL		NR	CRA 6 N 11 -40	[illegible]
426	TI	1116873824	SANCHEZ	POVEDA	VALERIA	VALENTINA	NR	CRA 25 N 16-40	[illegible]
427	RC	1030811355	SEPULVEDA	CONTRERAS	LUCIANA	SALOME	NR	CRA 15 25-44	[illegible]
428	RC	1107987014	TORO	LEAL	ALEXA	MARETH	NR	CALLE 3 3-06	[illegible]
429	RC	1116872857	ALBARRACIN	DELGADO	BARBARA	VICTORIA	NR	CALLE 15 N. 21 00	[illegible]
430	TI	1158214828	ALVARADO	GALINDO	MARIA	JHOLEY	NR	CALLE 4A N 74 57	[illegible]
431	TI	1116873203	BARINAS	RINCON	SALOME		NR	CRA 25 N. 13-10	[illegible]

6207

432	TI	1116872635	BARRERA	GARCIA	VALERY	SOFIA	N/R	CALLE 15 N. 27-15	3102028851
433	RC	1116872762	BRICEÑO	SOSA	MARIANGEL		N/R	CARRERA 8 13 01	3204608404
434	RC	1115916349	CHIQUINQUIRA	SANCHEZ	KAROL	ARIANNA	N/R	CRA 49A N. 21-50	3226010909
435	TI	1116871577	GARAVITO	GALEANO	VALERY	JULIANA	N/R	CALLE 14 3 78	3226859229
436	TI	1116872684	GARCIA	LEAL	LILLYAM	MANUELA	N/R	CRA 20 N. 13-06	3213129732
437	TI	1116873727	GARZON	URIBE	MARIANA		N/R	CALLE 19 N. 35-09	3203108409
438	TI	1116870994	GOMEZ	CARDENAS	LORENS	DALANNA	N/R	FINCA LA PRIMAVERA	3211008850
439	TI	1116871859	GONZALEZ	MOLINA	MAUREN	VALERIA	N/R	CLL 13 N 05-20	3144652752
440	RC	1116872624	HERRERA	PEÑALOZA	WENDY	KATHERIN	N/R	CARRERA 14 11 11	3222937505
441	TI	1116871502	JAIMES	ESCUE	SILVIA	YURANI	N/R	VEREDA LA PERLA	3103248913
442	TI	1116872652	JIMENEZ	LOPEZ	ANA	LUCIA	N/R	MZ C LOTE 3	3133403091
443	RC	1116872606	MEJIA	RAMIREZ	VALERY	SOFIA	N/R	CRA 41 N. 14-21	3207233287
444	RC	1142723786	NAVAS	MENDOZA	NATALY	SOFIA	N/R	CALLE 14 - N 09-15	3000577144
445	TI	1222124031	PARALES	CASTRO	GERALDINE		N/R	CRA 19 N 09-63	3127795199
446	RC	1116871493	PARRA	CRISTIANO	CAROLYNN	DAYANNY	N/R	CRA 08 24 75	3103080929
447	TI	1116872533	PEREZ	RESTREPO	MILA	MARIA	N/R	CRA 36 N 13-26	3115197779
448	NES	5484054205577	PULIDO	ALAE	ORLEANNY	CAMILA DE NAZARETH	N/R	CALLE 15 CRA 16-21	3144789753
449	RC	1116871455	RAMIREZ	LANCHEROS	LAURA	MILEIDY	N/R	CARRERA 05 N 21 20 50	
450	RC	1116873819	REYES	LOZANO	MARIA	YISETH	N/R	CALLE 19A N. 41-27	3167968389
451	RC	1116872705	ROMERO	CHAGUALO	HELEN	SAMARA	N/R	CALLE 13 4 50	3114209489
452	RC	1116872020	RUBIO	VALCARCEL	ARIATH	SALOME	N/R	CALLE 22 49A 22	3214141490
453	RC	1116872540	SILVA	CARDENAS	SALOME		N/R	CARRERA 21 A BIS 14 A 21	3105859192
454	RC	1115742791	TOCAGON	VELASCO	JURIANNY	SHARITH	N/R	CALLE 14 N. 11-09	3152739804
455	TI	1116870419	ACOSTA	MALDONADO	VALERY	THALIANA	N/R	CRA 3 12A-45	3143908944
456	RC	1029406362	ALVAREZ	PALENCIA	THALIANA		N/R	CRA 12 N 17-63	3224359752
457	TI	1116870630	AMAYA	TELLEZ	VALERY	SOFIA	N/R	CRA 21 C 13 46	3110073904
458	TI	1157986902	BENAVIDES	VILLAMIZAR	SOFIA	ALEXANDRA	N/R	CR 29 18 44	3204115646
459	TI	1097132552	CAICEDO	BENITEZ	SARA	MARIA	N/R	CARRERA 10 N 33-30	3107809779
460	TI	1116869954	CASAS	VELEZ	NICOLL	DANIELA	N/R	CRA 41 A 17-49	3108734281
461	TI	1029407275	CASTRO	DIAZ	LAUREN	ISABELLA	N/R	CLL 20 N 08-16	3006947534
462	TI	1116870656	CASTRO	DURAN	ISABELLA		N/R	CALLE 27 12 37	3163388157
463	TI	1092000102	ESPITIA	VALCARCEL	SHARIT	SALOME	N/R	CLL 30 N 15-6	3110980945
464	TI	1116871039	FUENTES	VERDUGO	NAIA	CELESTE	N/R	CALLE 30 A. 15-26	3102737992
465	TI	1158214399	GUERRERO	ARIZA	ZURISADAI		N/R	DG 15 30 06	3222139687
466	TI	1122138220	HENAO	ANGARITA	ALISSON	TATIANA	N/R	CLL 16 N 48-31	
467	TI	1116807129	HERNANDEZ	PALECHOR	KAROL	NICOLLE	N/R	CALLE 35 N. 22A-13	
468	TI	1116879626	HERRERA	CONTRERAS	ANA	LUCIA	N/R	CRA 5 N. 6-27	3132200983
469	TI	1158214359	JAIMES	BAEZ	EMILY	VALERIA	N/R	CRA 12 14-85	
470	TI	1013149373	LEON	LADINA	STEPHANIE	LICETH	N/R	CRA 14 N - 12-62	3105919900
471	TI	1116870471	LOPEZ	CASTRO	EMILY	SOFIA	N/R	FINCA VILLA ARIAS	3107819777
472	TI	1116870165	MACUALO	MONTAÑO	SARA	VALENTINA	N/R	CRA 14 N. 10-48	3142337735
473	TI	1094281424	MANRIQUE	GONZALEZ	SARA	VALENTINA	N/R	CARRERA 44 13 34	3000113552
474	TI	1116870476	MENDIETA	CRUZ	MARIA	VICTORIA	N/R	CALLE 38 N 27 89	3102329939
475	TI	1116871028	MENDIVELSO	ZUBIETA	PAULA	ISABELLA	N/R	FINCA EL PARAGUAYERO	3212701298
476	TI	1157966399	MORA	MARTINEZ	TANIA	ALEJANDRA	N/R	CALLE 4 7 38	3228184372
477	TI	1158214503	MUAJE	VILLEGAS	DANNA	SOFIA	N/R	CALLE 18A 1C 80	3214477529
478	TI	1116808146	NAVAS	AMAYA	JULIETH	GABRIELA	N/R	20 DE ENERO	
479	TI	1157968691	PAEZ	ORTEGA	CHELA	SAMANTA	N/R	CLL 8 N 04-70	
480	TI	1158214609	PARRA	NUÑEZ	MARIA	JOSE	N/R	VEREDA SANTA INES	3217756451

6208

481	TI	1116871037	PRECIADO	PATIÑO	KAREN	DAYANNE	N/R	VEREDA SANTA INES	
482	TI	1116868874	QUINTERO	MENDEZ	DANNA	ISABELLA	N/R	[illegible]	[illegible]
483	TI	1116870090	RODRIGUEZ	PARRA	MAYTE	SARETH	N/R	[illegible]	
484	TI	1116870381	RODRIGUEZ	ROMERO	SARAH	SOFIA	N/R	[illegible]	[illegible]
485	TI	1031840589	ROJAS	VARELA	JOHAN	ISABELLA	N/R	[illegible]	[illegible]
486	RC	1116871109	RUEDA	ZUBIETA	DULCEMARIA		N/R	[illegible]	[illegible]
487	TI	1116870922	SARMIENTO	TRIANA	ISABELLA	VALENTINA	N/R	[illegible]	[illegible]
488	RC	1116870933	ZORRO	FUENTES	SALOME		N/R	[illegible]	[illegible]
489	TI	1116870868	ACEVEDO	CUBIDES	ASHLY	FERNANDA	N/R	[illegible]	[illegible]
490	PPT	5747856	AGUIRRE	MANECHA	KARLA	SOFIA	N/R	[illegible]	
491	TI	1116869755	ALCANTARA	CASTRO	MARIAN	KAMILA	N/R	[illegible]	[illegible]
492	TI	1116870792	BOHORQUEZ	CLAVIJO	MAILYN	JARETH	N/R	[illegible]	[illegible]
493	RC	1029430853	CARDENAS	HERNANDEZ	SABBATHA		N/R	[illegible]	
494	TI	1116867438	CARO	VELANDIA	DANNA	SOFIA	N/R	[illegible]	[illegible]
495	RC	1116870731	CHAPETA	CHACON	VALERY	SOFIA	N/R	[illegible]	[illegible]
496	TI	1011229847	COCUNUBO	GUTUPIÑAN	SOFIA		N/R	[illegible]	[illegible]
497	RC	1107988672	CORREA	VILLAMIZAR	SARA	LUCIA	N/R	[illegible]	[illegible]
498	TI	1108214874	FUENTES	CARO	KAREN	MARIANA	N/R	[illegible]	
499	TI	1116871769	GUERRERO	CARRILLO	JHEILY	FERNANDA	N/R	[illegible]	[illegible]
500	RC	1116870769	HERNANDEZ	DIAZ	EVELIN	LUCIANA	N/R	[illegible]	[illegible]
501	TI	1116871259	JIMENEZ	CARRILLO	LAURA	FERNANDA	N/R	[illegible]	
502	RC	1116871700	JIMENEZ	PABON	ANA	SOFIA	N/R	[illegible]	
503	TI	1116870760	MILLAN	BARON	PAULA	ISABELLA	N/R	[illegible]	[illegible]
504	TI	1116869713	MOJICA	MORALES	ISABELLA		N/R	[illegible]	[illegible]
505	TI	1116870558	MOLINA	DUARTE	ALESSANDRA		N/R	[illegible]	[illegible]
506	RC	1116870683	OCHOA	GOMEZ	STEFANY	DANIELA	N/R	LOTE 4	[illegible]
507	TI	1116871128	OLIVOS	VILLAMIZAR	ANA	LUCIA	N/R	[illegible]	[illegible]
508	TI	1116870719	PARADA	TORRES	ASHLEY	NICOLLE	N/R	[illegible]	[illegible]
509	TI	1116871140	PEÑALOZA	MESA	SARA	VALENTINA	N/R	[illegible]	[illegible]
510	RC	1107988603	PEDRAZA	PIÑEROS	YARIT	CAMILA	N/R	[illegible]	[illegible]
511	TI	1116870327	RINCON	ORTIZ	MAFER	NATHARA	N/R	[illegible]	[illegible]
512	TI	1116871651	SAENZ	QUEMADA	EVI	LUCIANA	N/R	[illegible]	[illegible]
513	TI	1110742908	SANCHEZ	RAMIREZ	JHEIDY	SOFIA	N/R	EL TRIUNFO	[illegible]
514	PPT	6160322	SANCHEZ	URENA	ARANTZA	VICTORIA	N/R	[illegible]	[illegible]
515	TI	1145027717	SUAREZ	LLANES	GABRIELA		N/R	[illegible]	[illegible]
516	TI	1116870755	TARAZONA	SANTAMARIA	ISABELLA		N/R	[illegible]	[illegible]
517	TI	1116867848	TARRIBA	ZORRO	KAROL	JULIANA	N/R	[illegible]	[illegible]
518	TI	1116870107	VANEGAS	TABACO	MARIANGEL		N/R	[illegible]	[illegible]
519	TI	1116871239	VARGAS	CUEVAS	AILIN	THALIANA	N/R	FINCA LA BENDICION	[illegible]
520	TI	1116871529	VARGAS	MENDIETA	MARTINA		N/R	[illegible]	[illegible]
521	TI	1116868637	VERGARA	ARTAONA	SALOME		N/R	[illegible]	[illegible]
522	TI	1116868613	VILLARREAL	ROJAS	ALISON	SARIT	N/R	[illegible]	[illegible]
523	TI	1116871058	ZORRO	ROA	MARY	LUCIANA	N/R	[illegible]	[illegible]
524	TI	1116870945	ALVARADO	PARRA	EVELYN	SELENA	N/R	[illegible]	[illegible]
525	TI	1052840455	ALVARADO	VARGAS	MARTHA	LUCIA	N/R	[illegible]	[illegible]
526	TI	1116553216	AVILA	JIMENEZ	SARA	VALENTINA	N/R	[illegible]	[illegible]
527	TI	1107988325	BARON	JIMENEZ	JAZLYN	VALERIA	N/R	[illegible]	[illegible]
528	TI	1116873231	BERMUDEZ	ROJAS	YEIMY	JULIANA	N/R	[illegible]	[illegible]
529	TI	1116861611	CARMONA	ROJAS	ANGELA	HUMBERLYN	N/R	[illegible]	[illegible]

6209

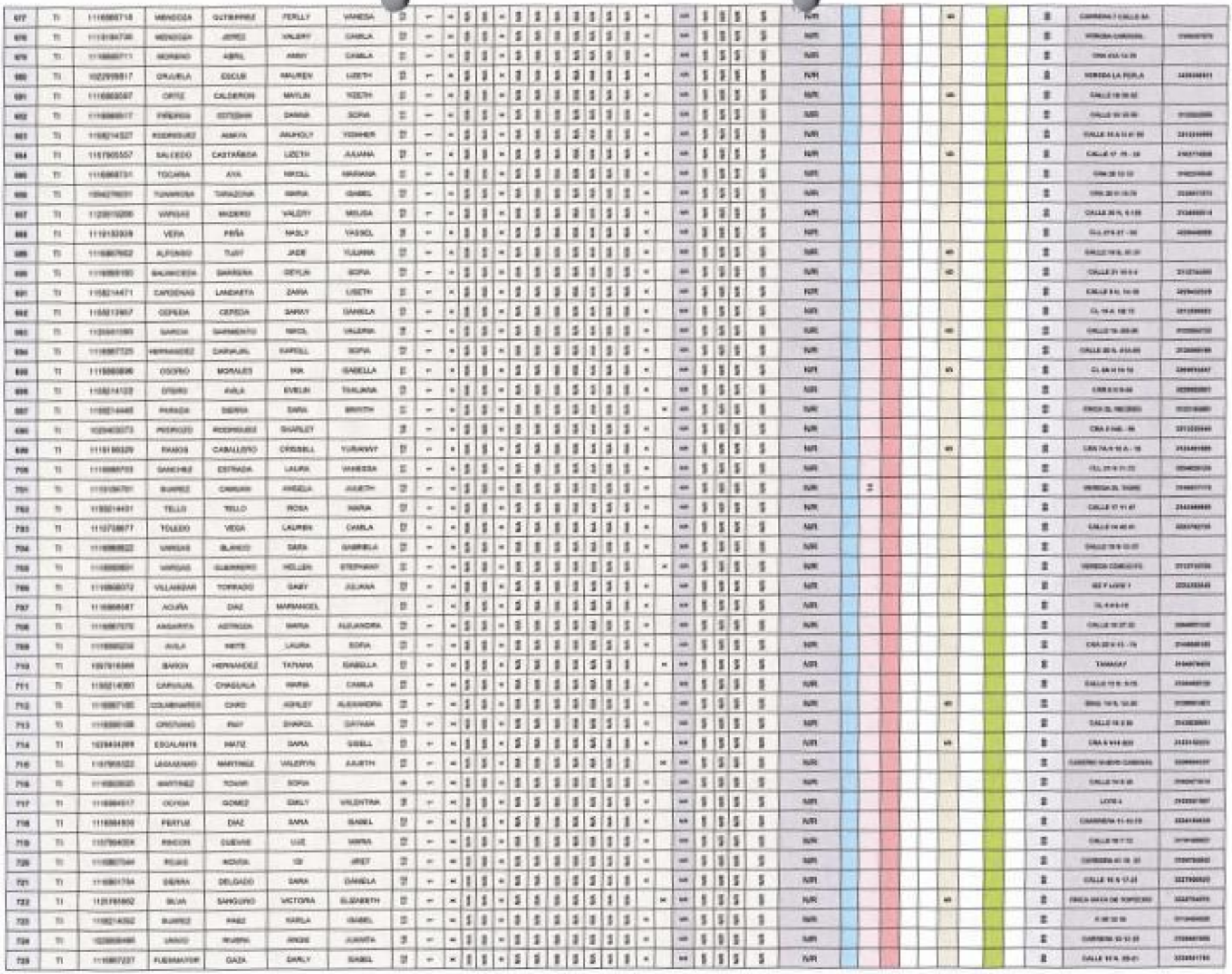
530	TI	1220249109	CASTRO	COY	MARIA	SALOME	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
531	TI	1116871147	OLAVE	VARGAS	MARIA	CAMILA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
532	TI	1116875913	COLMENARES	BUSTAMANTE	DAZNETH	JULIETH	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
533	TI	1073524297	FLOREZ	PINEDA	SARAY	DANIELA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
534	TI	1116868949	FONSECA	BUSTOS	MARIA	JOSE	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
535	TI	1118214889	GARCIA	VILLAMIZAR	EMILY	SALOME	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
536	RC	1116870524	GUZMAN	CAMARGO	YERA	JULIANA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
537	TI	1116867839	HIDALGO	ACEVEDO	LUCIANA		[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
538	RC	1116870777	LEMUS	MORALES	EMILY	JHOANA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
539	TI	1116871180	LOZANO	RINCON	SUJEIDY	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
540	RC	1116872027	LONDOÑO	GARCIA	PAULA	ANDREA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
541	TI	1116870089	MACUALO	MOSQUERA	DIANA	VALERIA	[illegible]	N/R	[illegible]	
542	TI	1116871628	MATA	PARRA	ZILYN	CELESTE	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
543	TI	1116870983	NIÑO	GORDILLO	SHARLETH	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
544	TI	1116871728	ORTEGA	MOLINA	EMILY	ALEJANDRA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
545	TI	1222116029	PERALES	CASTRO	SALOME		[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
546	TI	1029408697	PEREZ	QUINTERO	VALERIA		[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
547	TI	1140120208	QUINTERO	ROJAS	EMILY	SOFIA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
548	TI	1028640101	RIQUEME	PADILLA	SUSANA		[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
549	NES	540408594113	RUBIO	RUBIO	DANIELA	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
550	TI	1116872592	RODRIGUEZ	RIVERA	ARIANA	ISABELLA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
551	TI	1116869276	RODRIGUEZ	SUAREZ	YENNY	KATERINE	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
552	TI	1116868687	RUBIO	ARENAS	VALERY	JULIETH	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
553	TI	1116871120	SALCEDO	MARTINEZ	EYSEAN	YULIANIS	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
554	TI	1116871055	SALCEDO	PINEDA	SARA	SOFIA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
555	TI	1116870473	TUMAY	ROBLES	ZYANYA	ZHAYNE	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
556	TI	1046726307	VILLABONA	ACOSTA	PALOMA	ISABEL JULIETA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
557	TI	1116869631	VILLARREAL	SALAMANCA	EVELYN	ALEJANDRA	[illegible]	N/R	[illegible]	
558	TI	1116870974	ARAQUE	MONTOYA	DANNA	HAILLEN	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
559	TI	1118214848	ARIAS	ROJAS	KIMBERLY	MADELAINE	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
560	TI	1115741206	ARIZA	VILLALBA	ASHLEY	STEFANY	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
561	TI	1116869178	BUSTOS	CAMPOS	[illegible]	SOFIA	[illegible]	N/R	[illegible]	
562	TI	1118214590	CASTILLO	TUMAY	KARLA	VALERIA	[illegible]	N/R	[illegible]	
563	TI	1118214590	DAZA	RINCON	SHAYRA	SOFIA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
564	TI	1118214852	DONADO	GALEANO	ISABELLA		[illegible]	N/R	[illegible]	
565	TI	1116869214	ESCUE	PINEDA	BRYITH	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
566	TI	1222119410	GARCIA	LARA	VIVIANA		[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
567	TI	1116868604	GONZALEZ	GAVIRIA	KAREN	DANIELA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
568	TI	1116869129	HERNANDEZ	LAMPREA	ALISSON	CELESTE	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
569	TI	1116868165	HERRERO	ALFONSO	MADELY	THALIA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
570	TI	1090176225	MARTINEZ	RAMIREZ	ANYI	GABRIELA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
571	TI	1118214852	MEDINA	PEREZ	EMILY	SOFIA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
572	TI	1011238827	MEJIA	SANCHEZ	ALISSON	SAMARA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
573	TI	1116868800	MENDOZA	CAICEDO	ANY	ANGELLINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
574	TI	1116868587	MILLAN	PACHECO	ASHLEY	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	
575	TI	1116868523	MOJICA	SANTIESTEBAN	LAURA	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
576	TI	1116868621	MOLINA	MINDIOLA	SARA	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]
577	TI	1115740288	MUÑOZ	SEGURA	MARYANGELL		[illegible]	N/R	[illegible]	
578	TI	1118214579	NIÑO	SOTO	MARIA	ISABEL	[illegible]	N/R	[illegible]	[illegible]

6210

579	TI	1091991310	PEDROZO	RODRIGUEZ	LIZETH	FERNANDA	[illegible]	N/R		CRA 8 N 146 -03	[illegible]
580	TI	1158214572	ROBLES	RINCON	VALERIA		[illegible]	N/R	[illegible]	CALLE 16A 67 13	[illegible]
581	PPT	7026341	SALCEDO	MARTINEZ	LUNA	FLORENDY	[illegible]	N/R		CALLE 10 11 28	
582	TI	1116869052	SANCHEZ	CRUZ	ZOFY	ANGHELY	[illegible]	N/R		LOTE 8 MZ A	[illegible]
583	TI	1116868381	TORRES	BARBOSA	SHIRLEY	SAMANTHA	[illegible]	N/R	[illegible]	CALLE 16C 328 53	
584	TI	1158214623	VIGOTT	QUINTERO	MARIA	PAULA	[illegible]	N/R	[illegible]	CALLE 17A N. 15-45	[illegible]
585	TI	1022123192	ZARATE	PALLARES	LIZETH	DAYANNA	[illegible]	N/R		CLL 13 N 43-48	[illegible]
586	TI	1116811084	AROCA	SERRANO	SIRLEY	DAYANA	[illegible]	N/R		VEREDA LA HORMIGA	[illegible]
587	TI	1137968048	BAQUERO	ROJAS	VALERY	SOFIA	[illegible]	N/R		CALLE 11 82 583	[illegible]
588	TI	1158214658	BERNAL	MENDOZA	DANNA	JINETH	[illegible]	N/R		CARRERA 97 12 97	[illegible]
589	TI	1116870163	CASTILLO	PASTO	DANNA	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	CLL 48 H 79-54	[illegible]
590	TI	1116869391	CEDIEL	ARGUELLO	EMILY	SOFIA	[illegible]	N/R		CRA 7A N. 12-75	
591	TI	1116869848	CONDE	MESA	EMILY	SARAY	[illegible]	N/R		CALLE 12 N 10 40	[illegible]
592	TI	1116869094	CONTRERAS	HERRERA	DANNA	SILVANA	[illegible]	N/R		CARRERA 88 17 13	[illegible]
593	TI	1158214650	CUELLAR	GOMEZ	DULCE	MARIA	[illegible]	N/R		CRA 23 N. 15-33	[illegible]
594	TI	1116869523	DIAZ	CONTRERAS	MARIA	PAULA	[illegible]	N/R		CLL 11B N 12 -01	[illegible]
595	TI	1158214445	EDEGUA	PINEDA	SARA	VALENTINA	[illegible]	N/R	[illegible]	CALLE 17 22 88	[illegible]
596	TI	1116867743	FRANCO	MOJICA	KAROLL	YULIANA	[illegible]	N/R		CARRERA 12 N 15 36	[illegible]
597	TI	1116869216	GARCIA	ARIZA	SOFHIA	ISABELA	[illegible]	N/R		CRA 14 8 65	[illegible]
598	TI	1092729372	GUERRERO	TORRES	LESNNY	JULIANY	[illegible]	N/R		CL 18 53 54	[illegible]
599	TI	1116868079	HERNANDEZ	JIMENEZ	YOSELIT	NATALIA	[illegible]	N/R	[illegible]	MZ M LOTE 13	[illegible]
600	PPT	6243789	HERRERA	SILVA	MARIANA	VALENTINA	[illegible]	N/R		CALLE 2 8 8 33	[illegible]
601	TI	1116870515	HERRERA	NORIEGA	SARA	ISABELLA	[illegible]	N/R	[illegible]	CLL 26 H 10 28	[illegible]
602	TI	1158214338	LINARES	HIDALGO	HOSLIBIR	NAVIANIJ	[illegible]	N/R		CLL 11 N 4-48	[illegible]
603	TI	1127918001	MARTINEZ	VELAZQUEZ	DAMAR	VALENTINA	[illegible]	N/R		VEREDA TAMACAY DENTRO	[illegible]
604	TI	1116867847	MUÑOZ	SARMIENTO	DARLY	GRIGYTH	[illegible]	N/R		CARRERA 7 18 87	[illegible]
605	TI	1116870134	PEREZ	RUIZ	SARAY	NICOLE	[illegible]	N/R	[illegible]	CALLE 11 N. 8-84	[illegible]
606	TI	1116849848	PLAZAS	HERRERA	SARA	VALENTINA	[illegible]	N/R		CRA 29 N. 128-19	[illegible]
607	TI	1222210880	RAMIREZ	BARON	MARIA	JOSE	[illegible]	N/R		CALLE 14 N. 71-45	
608	TI	1116869077	SANDOVAL	DIAZ	DULCE	MARIA	[illegible]	N/R	[illegible]	CRA 48A 14 22	[illegible]
609	TI	1125532110	SARMIENTO	REQUINIVA	JADEZ	VALENTINA	[illegible]	N/R		CALLE 16 88 28	[illegible]
610	TI	1116863036	SERRANO	CARREÑO	ANA	LUCIA	[illegible]	N/R		CLL 19 N 06-48	[illegible]
611	TI	1116866698	SOLANO	VILLAMIZAR	LINA	MERCEDES	[illegible]	N/R		CALLE 11 4 72	[illegible]
612	TI	1116866121	VARGAS	BASTILLAS	EMILLY	GYSSEL	[illegible]	N/R		CRA 6 N. 16-15	[illegible]
613	TI	1158214422	VEGA	BECERRA	DIELIN	MARIANA	[illegible]	N/R	[illegible]	CARRERA 5 11 30	[illegible]
614	TI	1118141800	VEGA	ROA	ANNIE	VALENTINA	[illegible]	N/R		CRA 10 14 09	[illegible]
615	TI	1116863834	ALVARADO	PEÑALOZA	MARIA	SALOME	[illegible]	N/R		CALLE 66 8 53	[illegible]
616	TI	1116867683	ANAYA	TELLEZ	ISABELLA		[illegible]	N/R		CARRA. 27 C 13-44	[illegible]
617	TI	1116870131	BADILLO	LANCHEROS	ESMIRTH	ADRIANA	[illegible]	N/R		CLL 72 CASA 11	[illegible]
618	TI	1115863237	CAMARGO	BOTIA	MARIA	JOSE	[illegible]	N/R	[illegible]	CRA 12 N. 17 40	[illegible]
619	TI	1158214648	CARRILLO	MECHE	JENNIFER	DANIELA	[illegible]	N/R	[illegible]	CRA 62 12 A 22	[illegible]
620	TI	1022784463	CUEVAS	FUENMAYOR	DAILIS	YIRLEY	[illegible]	N/R		CARRERA 88 16 38	
621	TI	1116870771	DAZA	MENDOZA	HELEN	VALERIA	[illegible]	N/R		CLL 9 N 9-48	[illegible]
622	TI	1098797125	DURAN	GALINDO	LIZETH	VALENTINA	[illegible]	N/R		VILLA GABRIEL	[illegible]
623	TI	1158214675	GOMEZ	ARANA	PAULA	LISETH	[illegible]	N/R		CALLE 10 3 87	
624	TI	1116870125	GOMEZ	SARMIENTO	MARIA	CATALINA	[illegible]	N/R		CRA 61A N 29-41	[illegible]
625	TI	1158214439	LOZADA	CASTRO	ZENITH	JELIANAURY	[illegible]	N/R		CALLE 59A 28 14	[illegible]
626	TI	1158214866	MARTINEZ	COCA	VALENTINA		[illegible]	N/R		CALLE 12 N. 81-37	[illegible]
627	TI	1116869714	MOLINA	MOLINA	EDILMAR	YINDREY	[illegible]	N/R		VEREDA GRAVO TOTUMO	[illegible]

628	TI	1115862442	OCHOA	VEGA	LENA	LYNETTE	[illegible]	N/R		CALLE 13 3 56	[illegible]
629	TI	1116869571	PEREZ	RAMIREZ	KAROL	SOFIA	[illegible]	N/R		CALLE 12 16 02	[illegible]
630	TI	1149703026	PEREZ	ROJAS	LIZBE	ZARAI	[illegible]	N/R	MS	CLL 20 60 -1	[illegible]
631	TI	1116870248	RAMIREZ	RODRIGUEZ	NIKOLL	SOFIA	[illegible]	N/R		CARRERA 8 5 - 84	[illegible]
632	TI	1222121080	RUAY	LESMES	SARA	EMILIANA	[illegible]	N/R	MS	CALLE 4BA 21 18	[illegible]
633	TI	1127141790	RINCON	BELTRAN	ISABEL	SOFIA	[illegible]	N/R		CLL 13 6 8 41	[illegible]
634	NES	1484009003631	RIVERO	RIVERO	VICTORIA	VALENTINA	[illegible]	N/R		CRA 42 S 14-43	[illegible]
635	TI	1116870088	ROJAS	LEGUIZAMON	YASLY	SAMARA	[illegible]	N/R		CLL 16A S 1C -49	[illegible]
636	PPT	5750183	ROJAS	VASCONCELOS	KAILIMAR		[illegible]	N/R		CALLE 13 3 56	[illegible]
637	TI	1116869613	SANCHEZ	PEREZ	HELLEN	DE LOS ANGELES	[illegible]	N/R		CARRERA 32 14 34	
638	TI	1016069099	SILVA	HERRERA	LIA	SALOME	[illegible]	N/R		CALLE 18 55 33	
639	TI	1116074211	SILVA	PALENCIA	AMMY	NAZNERT	[illegible]	N/R		CALLE 12 CRA 17 CAS 18	[illegible]
640	TI	1158214497	VALBUENA	ULLUELO	NICOL	CHARID	[illegible]	N/R		CRA 8A S 3 - 22	[illegible]
641	TI	1116870309	VILLAMIZAR	CASAS	SARA	LUCIA	[illegible]	N/R		CALLE 16 65 37	[illegible]
642	TI	1029405924	ZUBIETA	ARIZA	AMBAR	SALOME	[illegible]	N/R	MS	CARRERA 37 14 56	[illegible]
643	TI	1116868498	BELTRAN	PEDROZA	KARIM	YULIANA	[illegible]	N/R		CRA 4 N 14B -02	[illegible]
644	TI	1110738831	CACUA	OROZCO	VALERY	YISETH	[illegible]	N/R		CRA 13 S 16-72	[illegible]
645	TI	1116868710	CARDENAS	QUIRPE	LITHZY	ZAHARY	[illegible]	N/R		CALLE 31 S. 15-44	[illegible]
646	TI	1158214385	CEPEDA	TORRES	MARIANGEL		[illegible]	N/R		CRA 20 14 13	[illegible]
647	TI	1158214352	CORTES	ALFONSO	ISABELLA		[illegible]	N/R	MS	CRA 20 N. 22-13	[illegible]
648	TI	1158214376	CUEVAS	NIÑO	VALENTINA		[illegible]	N/R		CALLE 12 N. 65-80	
649	TI	1158214846	EULEGELO	LANCHEROS	SHARIK	SOFIA	[illegible]	N/R	MS	CALLE 100 S. 29A-17	
650	TI	1116868951	FERREIRA	FLORES	NIKOLL	ADRIANA	[illegible]	N/R	MS	CALLE 8A N. 14-27	[illegible]
651	TI	1116867643	FONTALVO	BOCANEGRA	ANGELA	FERNANDA	[illegible]	N/R	MS	CALLE 7 N 8-21	
652	TI	1158213846	FUENTES	TOCARIA	ANGIE	SOFIA	[illegible]	N/R		RE A CASA 4	[illegible]
653	TI	1222114094	GAMBOA	LLANES	DANNA	SALOME	[illegible]	N/R	MS	CALLE 15 4 18	[illegible]
654	TI	1116868057	LEON	CRISTANCHO	DULCE	SALOME	[illegible]	N/R	MS	CALLE 5 N 12 26	
655	TI	1116868053	LONDOÑO	GARCIA	SARA	VALENTINA	[illegible]	N/R		CARRERA 46 22 12	[illegible]
656	TI	1119165054	MANTILLA	HOYOS	LISDEY	SAMARA	[illegible]	N/R		NUEVO CARNAVAL	[illegible]
657	TI	1116868335	MAIA	FERREIRA	EVELYN	ITZEL	[illegible]	N/R		FINCA EL PARAISO	[illegible]
658	TI	1116868071	MORALES	DUARTE	YURANI	ALEXANDRA	[illegible]	N/R	MS	CALLE 11 C 45A 38	[illegible]
659	TI	1116868133	NAVIA	RUEDA	ALLISON	LUCIANA	[illegible]	N/R	MS	CALLE 104 44 87	[illegible]
660	TI	1158214039	OLAYA	ALFONSO	ROUSSE	KAMILA	[illegible]	N/R		CALLE 17 11 47	
661	TI	1116868988	PAPIERO	ROMERO	CRISTHAL	CAMILA	[illegible]	N/R		LOTE 13 URB SAN JOSE	[illegible]
662	TI	1158214402	PERALTA	COBOS	HEIDY	DANIELA	[illegible]	N/R	MS	CRA 6 N. 3-29	
663	TI	1158214331	SANCHEZ	ROA	MARIA	SALOME	[illegible]	N/R		CALLE 13 28 36	
664	TI	1103390832	SUAREZ	PORRAS	SARAY	NATALIA	[illegible]	N/R		CARRERA 43 A 27 43	[illegible]
665	TI	1116868811	TELLO	SEPULVEDA	LUNA	ISABELLA	[illegible]	N/R		CALLE 11 11 43	[illegible]
666	TI	1116868194	VALDEZ	ALFEREZ	ANDRY	ELIZABETH	[illegible]	N/R	MS	SARZANA 15 LOTE K	
667	TI	1116868842	VILLARREAL	SALAMANCA	SARA	JULIANA	[illegible]	N/R		CALLE 13 4 05	[illegible]
668	TI	1158214479	ALCANTARA	RAMIREZ	LAURA	SARAY	[illegible]	N/R	MS	CARRERA 10 17 34	[illegible]
669	TI	1116868940	ARAQUE	URIBE	ISABELLA		[illegible]	N/R		CALLE 16 41 13	[illegible]
670	TI	1116867593	BARRERA	CASTRO	MARIANGEL		[illegible]	N/R	MS	CALLE 18 17 14	
671	TI	1116868715	BARRIOS	MURILLO	KENDRY	YABETH	[illegible]	N/R		CLL 10 B -4-85	[illegible]
672	TI	1158214531	CUADRADO	BOHORQUEZ	JADE	KRISTINA	[illegible]	N/R		CL 14 29 60	[illegible]
673	TI	1066819798	ESCOBAR	VILORIA	SHANTAI	YARISET	[illegible]	N/R		CRA 22 N 12 - 34	[illegible]
674	TI	1158719026	GUTIERREZ	PEREZ	MARIA	ALEJANDRA	[illegible]	N/R		CRA 29 N. 12-65	[illegible]
675	TI	1014886012	GUZMAN	GUTIERREZ	SOL	CELESTE	[illegible]	N/R	MS	CALLE 14 80 90	[illegible]
676	TI	1116868213	LAGOS	HERRERA	SARA	SOFIA	[illegible]	N/R		FINCA LOS CANCANELES	[illegible]

6212



6214

726	TI	1102835690	GUERRERO	ARIZA	MARIA	FERNANDA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	DIAG. 10 38 86	[illegible]
727	TI	1115066598	GUZMAN	ACOSTA	ISABEL	JUANITA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	CRA 8 A 6 16	[illegible]
728	TI	1150214248	HERREÑO	ALONSO	CIELO	DEL MAR	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						5				[illegible]	MZ A LOTE 8	[illegible]
729	TI	1110214248	ARIZA	TELLEZ	SHAIRA	ESTEFANIA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	N/R	[illegible]
730	TI	1152814177	CORONADO	CEPEDA	JULIETA		[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]	EL CIELO	[illegible]
731	TI	1007621348	DAZA	LOPEZ	DAYRA	SOFIA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R						5				[illegible]	CL 8 34 B 22	[illegible]
732	TI	1116801701	GARCIA	LOZANO	EYLIN	NICOL	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]		[illegible]
733	TI	1093601943	GUARNIZO	ESPEJO	JANITH	MARIANA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]		[illegible]
734	TI	1031145518	MEDINA	GERENA	ASLY	MARIANA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]		[illegible]
735	TI	1116806294	MENDOZA	SEPULVEDA	NIKY	MARIANA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]		[illegible]
736	TI	1150214279	MUJICA	MORALES	ANA	SOFIA	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]		[illegible]
737	TI	1116867369	MONTEALEGRE	AREVALO	BRITANY	SAMARAR	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	x			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/R										[illegible]		[illegible]

Grupo de Estudio	Pueblos Indígenas	Nombre de Comunidades Indígenas	Identidad Cultural	Hecho Victimizante en el Marco del Conflicto Armado	Estatus migratorio	
Grupo A: A1 - A5 Pobreza extrema; Grupo B: B1 - B7 Pobreza moderada; Grupo C: C1 - C18 Población vulnerable; Grupo D: D1 - D21 población no pobre no [illegible]	[illegible] 8. Otro	[illegible]	1. Población Afrodescendiente; 2. Comunidades negras; 3. Comunidades Palenqueras; 4. Población Raizal; 5. Pueblo Rrom - Gitano	1. Acto terrorista; 2. Amenazas; 3. Delitos contra la libertad y la integridad sexual; 4. Desaparición forzada; 5. Desplazamiento forzado; 6. Homicidio/Masacre; 7. Minas antipersonales; 8. Secuestro; 9. Tortura; 10. Vinculación de NNA; 11. Despojo forzado de tierras; 12. Otro	1. Regular; 2. Irregular; 3. Retornado	1. Pasaporte; 2. [illegible] Bajo visado; 4. [illegible]

SEDE PRINCIPAL FROILAN FARIAS

ABAQUE DE BRISCHAR

par

6216

Alcaldía de TAME

ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME

PROCESO DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO Y PLANEACIÓN INSTITUCIONAL

FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA-Enfoque Diferencial Poblacional

Código: S-DE/FO1

Versión: 1.0

Fecha: ABRIL-2026

Nombre de la Actividad y/o cto.: 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"

Hora:

Secretaria de Despacho /Oficina: Secretaria de Educacion y Tecnologia

Objetivo:

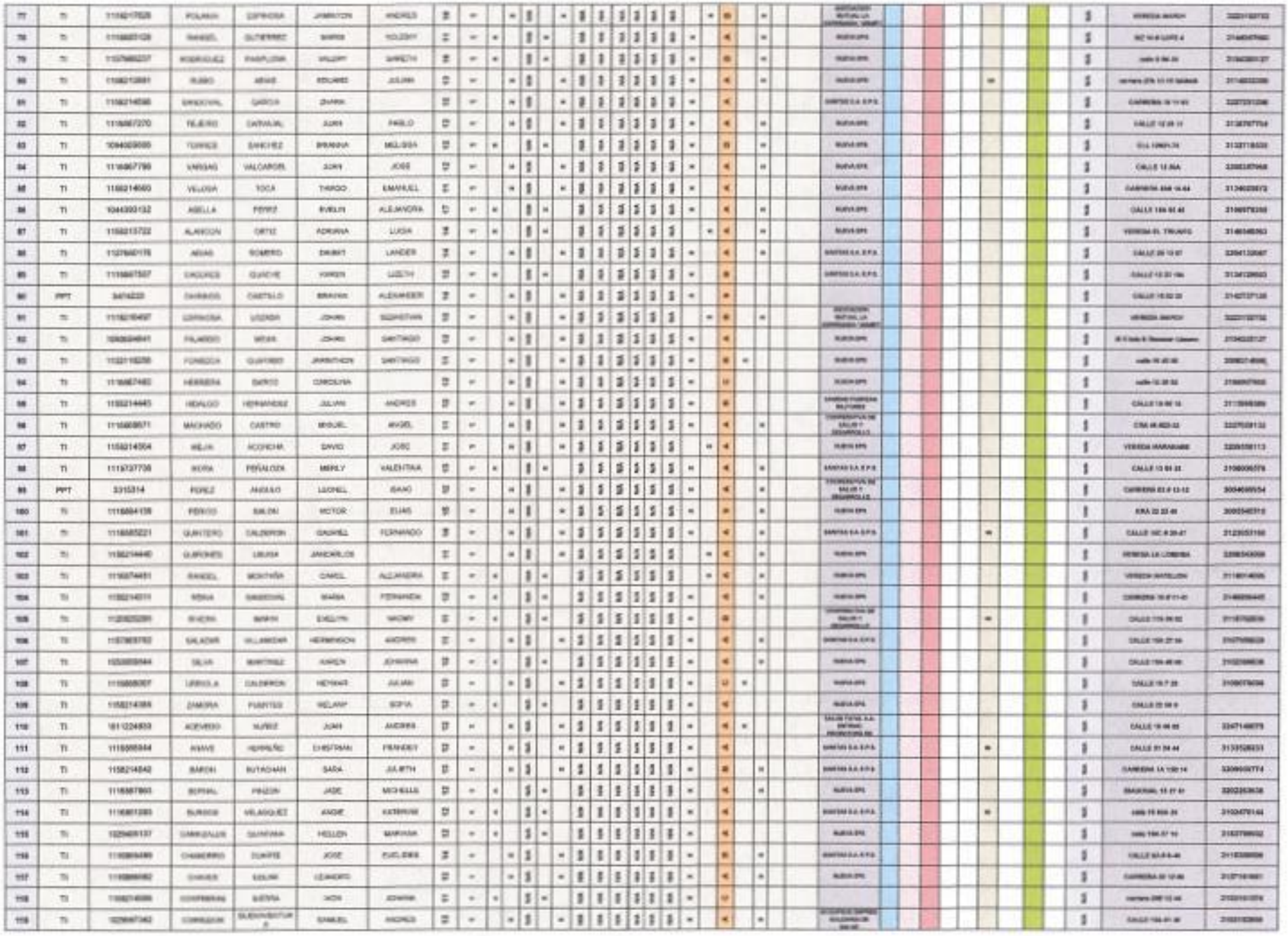
Lugar: I.E FROILAN FARIAS(Sede principal)

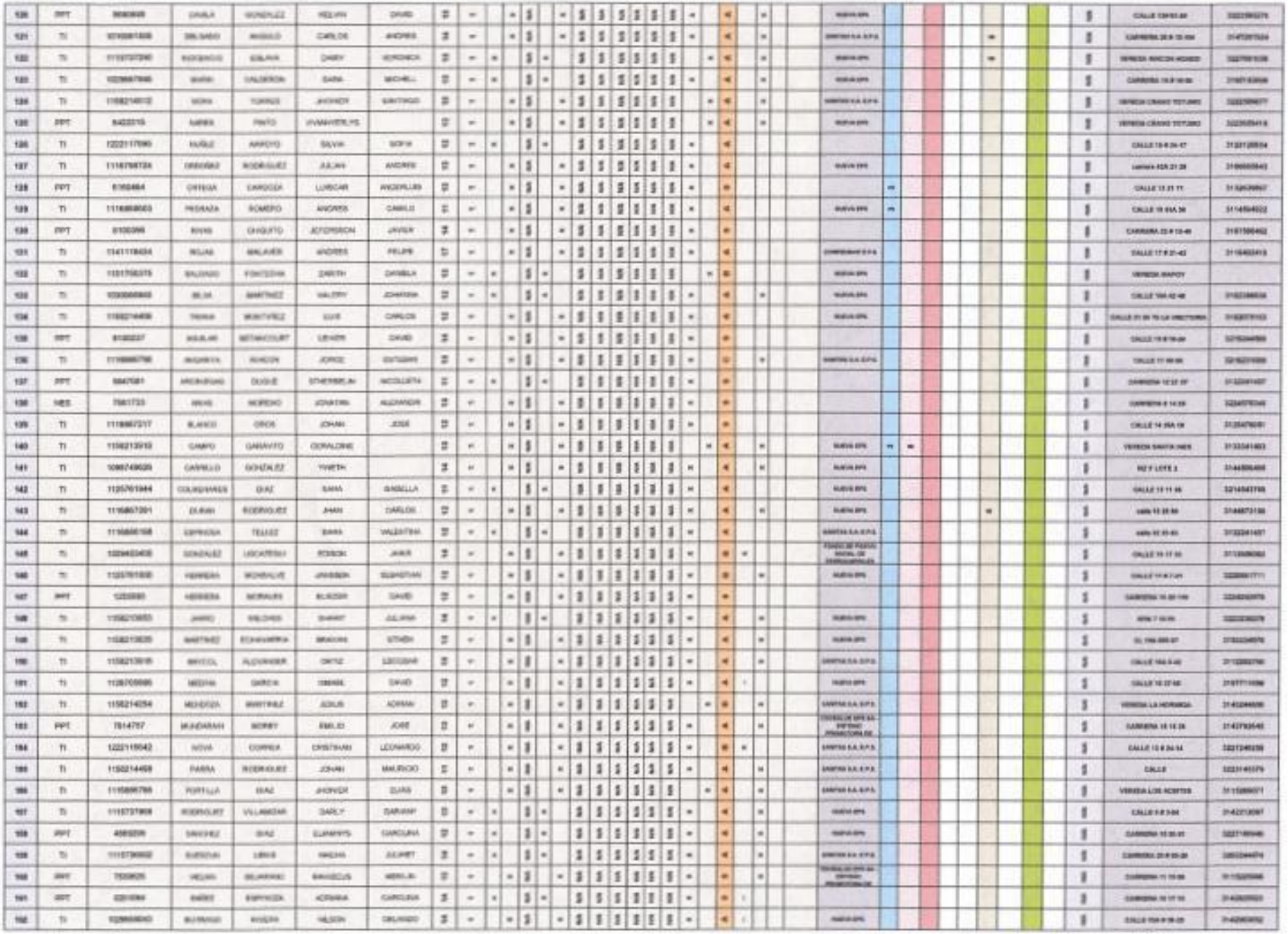
TIPO DE VISITO

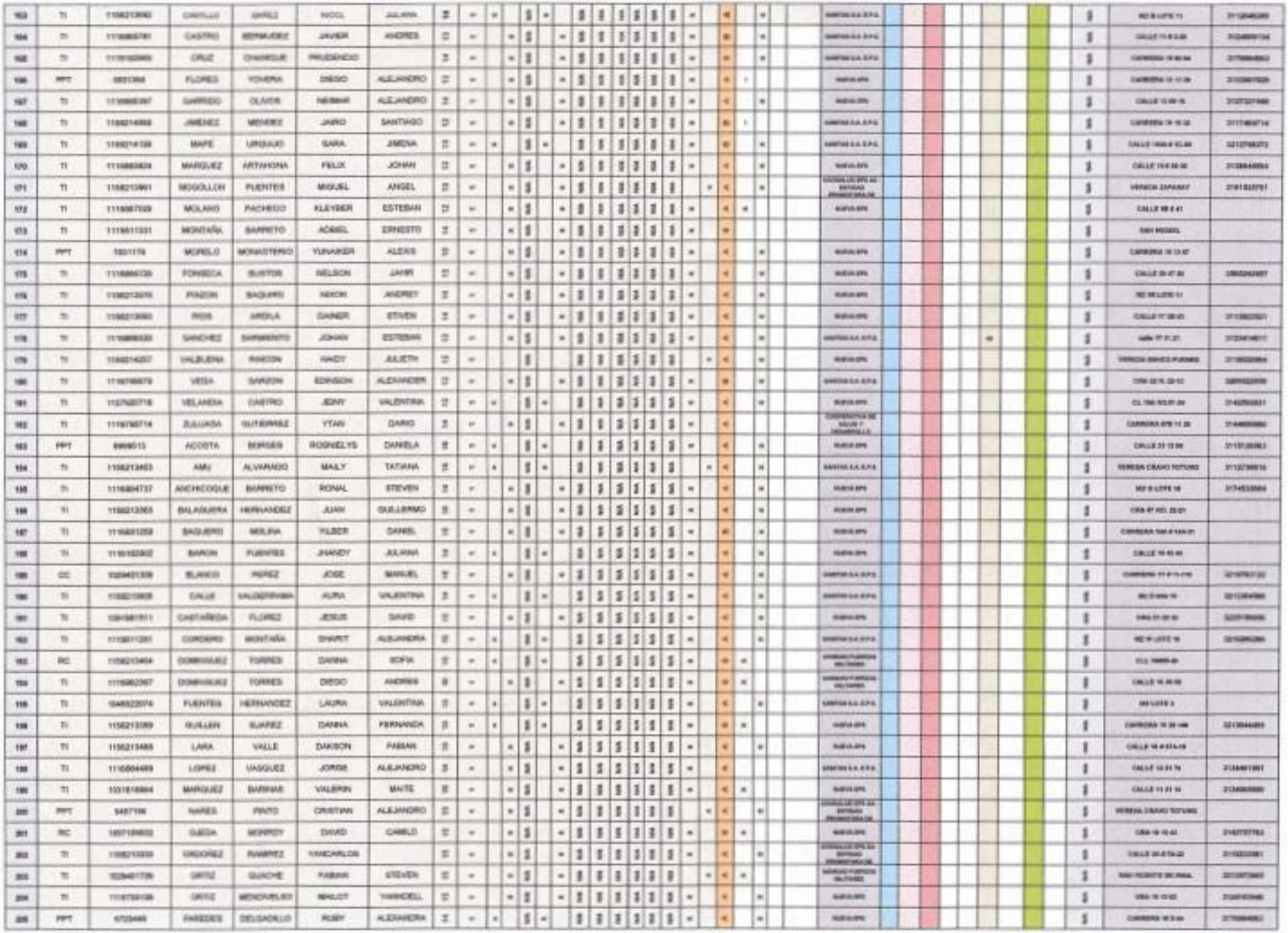
Declaro que no me ha informado en ningun caso y comprendo que tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar los datos personales proporcionados, a revocar esta autorización cuando lo crea conveniente, a presentar quejas ante la autoridad competente por el uso indebido de mis datos personales, a revocar esta autorización y solicitar la supresión de mis datos personales suministrados y a conocer de forma gratuita mis informes. Estoy que conozco y acepto la Política para el Tratamiento y Protección de Datos Personales de la Administración Municipal de Tame y que la información por mi suministrada es veraz, completa, exacta, actualizada y verificable de conformidad a lo que se establece en la Ley 1581 de 2012 y demás concordantes.

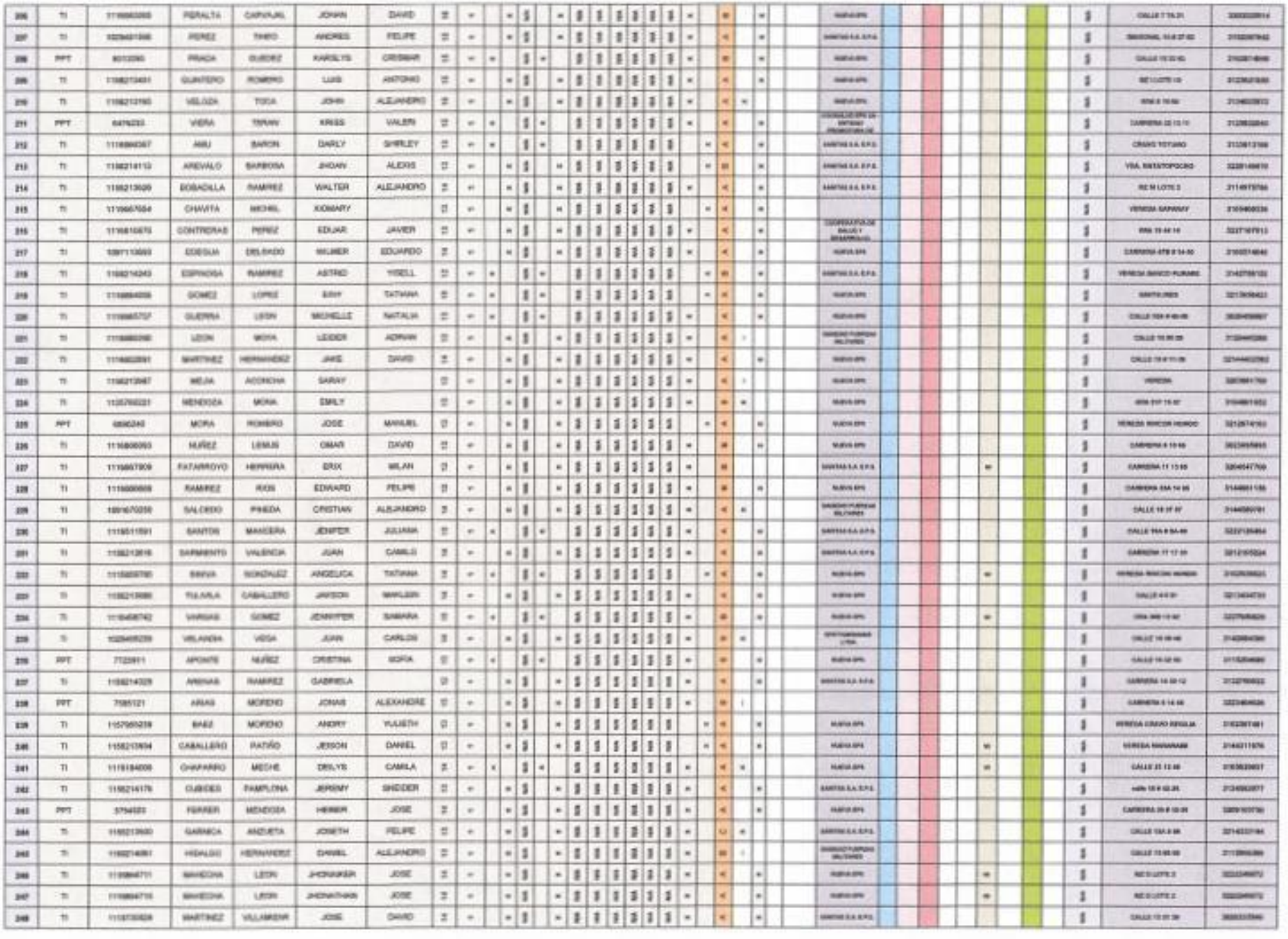
N°	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		DATOS GENERALES				EDAD		SEXO			IDENTIDAD DE GENERO			ORIENTACION SEXUAL				ZONA		GRUPO SISBEN	ASEGURAMIENTO				NOMBRE EAPB	ETNIA			CONDICIÓN ESPECIAL PROTECCIÓN								DIRECCION	TELEFONO O CELULAR
	Tipo de Identificacion	Número	Primer Apellido	Segundo Apellido	Primer Nombre	Segundo Nombre	Edad	1= Año, 2= Meses, 3= Días	Hombre	Mujer	Intersexual	Femenino	Masculino	Mujer Trans	Hombre Trans	Lesbiana	Gay	Bisexual	Heterosexual	Urbana	Rural		Contributivo	Subsidiado	Especial	No asegurado		Pueblo Indígena	Comunidad Indígena	Identidad Cultural	Desplazado	Mujer Lactante	Madre Victimizada	Madre o Padre cabeza de familia	Estrato Vulnerable	Habitante de calle	Tipo de Discapacidad		
1	PPT	7723681	APONTE	NUÑEZ	CRISLEYDI	DANIEL	13	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x	B		x			NUEVA EPS										N/A	CALLE 15 32 53	3115294690
2	TI	1195833360	BELLO	ALVAREZ	MIYARA	SOFIA	12	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x	B					NUEVA EPS										N/A	CARRERA 20 12 62	3187913960
3	TI	1155214304	BETANCOURT	MARTINEZ	OMAR	ALFONSO	12	1		x				x		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		x	A					SANITAS S.A. E.P.S.						x				N/A	VEREDA LA LOBERA	3108799638
4	TI	1118564990	CARRILLO	SANTANDER	ALLYSON	CELESTE	11	1	x				x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B															N/A	CALLE 20A # 60A-74	3154302393
5	TI	1116869944	ESLAVA	EULEGELO	JOSE	DANIEL	10	1			x			x		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A			x		NUEVA EPS										N/A	CALLE 18 07 31	3213799666
6	TI	1155214209	EULEGELO	PINTO	LITZY	NICOL	13	1	x			x				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A			x		COOPERATIVA DE SALUD Y DESARROLLO										N/A	CARRERA 7 6-21	3209013223
7	TI	1155439349	PORA	RUIZ	ASHLY	SOFIA	10	1	x			x				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A		-			SANIDAD FUERZAS MILITARES				1						N/A	CARRERA 30 # 15-257	3133033263
8	TI	1052407732	FUENTES	CONSUTA	JARED	DUVAN	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A			x		NUEVA EPS										N/A	CARRERA 06B 12-05	3223281681
9	TI	1118740211	GARCIA	HERNANDEZ	JOSE	SANTIAGO	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	M D LOTE 7 RINCON ESPERANZA	3204007260
10	TI	1155214389	GOMEZ	PARRA	DARILIN	NATALIA	12	1	x			x				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B			x		SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	MZ C CASA 2	3146634631
11	TI	1118869687	HERREÑO	ALARCON	DYLAN	SANTIAGO	10	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B					SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	CALLE 14 33 74	3142343387
12	TI	1096073332	LOPEZ	JAIMES	EMMANUEL	MAURICIO	13	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					SANIDAD FUERZAS MILITARES										N/A	CALLE 14 # 60-06	3208186872
13	TI	1222118311	LOPEZ	PARRA	BRYANT	JHEHT	12	1	x			x				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	CALLE 18 48 46	3142731000
14	TI	1116868531	MACUALO	GUEVARA	JHOANNAH	SHEIDER	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B					NUEVA EPS										N/A	CARRERA 11 65 12	3227982583
15	PPT	6896218	MARTINEZ	GONZALEZ	FRANKYERSON	JHOEUR	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		x	B															N/A	VEREDA RINCON HONDO	3213974163
16	TI	1116869053	MECHE	MARQUEZ	KEVIN	ADRIAN	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	Invasion Sonador LLanero	3213861120
17	TI	1116870351	MENDOZA	ORTIZ	YONATAN	ALEJANDRO	10	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					NUEVA EPS										N/A	CARRERA 11 # 24-68	3234982991
18	PPT	7111623	MUÑOZ	SANCHEZ	JUAN	CARLOS	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B															N/A	CALLE 14 # 24-2	3214582732
19	TI	1014619334	PEREIRA	VERGARA	ZAIRA	VALENTINA	11	1	x				x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		x	B					NUEVA EPS										N/A	VEREDA ALTO CRAVO	3114578087
20	TI	1116872268	RODRIGUEZ	MADERA	LUIS	ALFREDO	13	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B		x			SANIDAD FUERZAS MILITARES										N/A	CALLE 14 # 65-45	3227734680
21	TI	1124830051	ROMA	AVELLA	LUIS	HERNANDO	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		C		x			SALUD TOTAL E.P. EMTIDAD PROMOTORA DE										N/A	CALLE 10A 76 46	3166975095
22	TI	1116867739	SANCHEZ	ORTIZ	EILEN	SAMANTHA	12	1	x				x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					NUEVA EPS										N/A	CALLE 18 # 63-83	3209486624
23	TI	1116867271	TEJEIRO	CARVAJAL	JUAN	ESTEBAN	12	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A			x		NUEVA EPS										N/A	CALLE 22 28 1	3165746314
24	PPT	1038247139532	TRIADO	SALAZAR	GREGORY	SEBASTIAN	13	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B															N/A	CALLE 1 138	3115769486
25	TI	1155214497	TUMAY	CASTRO	DANIEL	FELIPE	12	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B					NUEVA EPS										N/A	CALLE 26 55 03	3142560272
26	TI	1116869269	VALBUENA	ORTIZ	ELIANA	JOSEFA	11	1	x				x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		x	B			x		NUEVA EPS										N/A	VEREDA LAS BRISAS	3213271499
27	TI	1155214217	VANEGAS	VASQUEZ	JOYLLER	MITZELDER	12	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A					SANITAS S.A. E.P.S.						x				N/A	CARRERA 6 6 11	3143483025
28	TI	1157965999	VISASCO	AREZA	LEYDER	FRANCISCO	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A			x		NUEVA EPS										N/A	CALLE 13 31 37	3115941795
29	TI	1116867854	AMU	ALVARADO	LORENA	JISELL	12	1	x				x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		x	A			x		SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	VEREDA CRAVO TOTUMO	3214693068
30	TI	1029434842	BELLO	BUSTOS	MAURICIO		12	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		x	A			x		NUEVA EPS										N/A	VEREDA MARARABE	3102377180
31	TI	1123619803	CRUZ	DIAZ	DYLAN	THOMAS	12	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B	x				SANITAS S.A. E.P.S.										N/A	calle 17 21A 58	3165481389
32	TI	1116870397	DELGADILLO	CARVAJAL	SAMUEL	DAVID	10	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		B					NUEVA EPS										N/A	CALLE 14 24 105	3214984833
33	PPT	5906094	ESCALONA	FUENTES	YADIBARR	NAZARETH	11	1		x			x			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	x		A			x		NUEVA EPS										N/A	CALLE 10 29A 71	3206960782

34	TI	1158214558	BULGEDLO	UBUGA	ANGIE	LUCIA	12	SANITAS S.A. E.P.S.	CARRERA 31 # 15-172	3202114834
35	RC	1116087114	GOMEZ	URIBE	EMELIDER	CAMILO	12	NUEVA EPS	CALLE 15 22 47	3132026397
36	TI	1158213815	GONZALEZ	RODRIGUEZ	ZULLY	JUDITH	12	SANITAS S.A. E.P.S.	KR 00 NO. -10-00	3213626900
37	TI	1116868423	OLARAN	OSSO	CLAREN	LUCIA	12	SANITAS S.A. E.P.S.	CARRERA 81A 16A 15	3114654750
38	TI	1116867643	HERNANDEZ	MARTINEZ	NICOLL	ALEJANDRA	12	SANITAS S.A. E.P.S.	calle 13 21 39	3224622247
39	TI	1116868783	LEON	MORA	ANDRES	DAVID	11	SANIDAD FUERZAS MILITARES	CALLE 10 60A 29	3126445280
40	TI	1061604683	LOPEZ	LACHE	DYLAN	STEVEN	12	NUEVA EPS	calle 17A 43 52	3132630665
41	TI	1061604682	LOPEZ	LACHE	EMHERDER	JAIR	12	NUEVA EPS	calle 17 a 43 52	3132630665
42	TI	1116805180	LOZANO	MORRELLY	ANDRES	FELIPE	11	SANIDAD FUERZAS MILITARES	CALLE 22 55 26 VICTORIA	3202735481
43	TI	1116875760	MAHECHA	LEON	GABRIEL	ALEJANDRO	11	NUEVA EPS	MZ O LOTE 2 RINCON DE LA ESPERANZA	3144673761
44	TI	1116875761	MAHECHA	LEON	MICHAEL	ALEJANDRO	11	NUEVA EPS	MZ O LOTE 2	3224445241
45	TI	1158214278	MOJICA	CARRILLO	AXEL	FERNANDO	12	NUEVA EPS	carrera 31B 14 46	3112712983
46	TI	1116878698	MONTOYA	RODRIGUEZ	MERLIS	ELIZABETH	11	SANITAS S.A. E.P.S.	CALLE 43A 21 28	3146655643
47	TI	1116868684	OSTOS	LEIVIS	MARIANGEL		11	NUEVA EPS	CALLE 20 # 65-29	3203244874
48	TI	1116871840	PACHECO	MARTINEZ	KHATHERYN	CELESTHE	11	SANITAS S.A. E.P.S.	MZ F A LOTE 7 BARRIO EL TRIUNFO	3112804508
49	TI	1116868483	PORTILLA	DIAZ	DANNA	SOFIA	11	NUEVA EPS	CALLE 11-48-80	3213735817
50	TI	1116551889	ROJAS	PINEDA	WILLIAM	ALECK	11	CONSALUD EPS SA - ENTIDAD PROMOTORA DE	CALLE 14 # 29-33	3124633730
51	TI	1158214230	ROJAS	REYES	JUAN	DAVID	12		VEREDA RAPSY	3102642650
52	TI	1220120517	SANCHEZ	PEREZ	ANGEL	DAVID	11	NUEVA EPS	calle 11 35 26	3142740072
53	TI	1116868062	SUAREZ	RIVERA	DILIA	ROCIO	12	NUEVA EPS	CALLE 16 #19 36	3104868842
54	TI	1158214249	VEGA	BULGEDLO	ORLYS	VANESA	12	NUEVA EPS	VEREDA LA LOBERIA	3214473941
55	TI	1116868862	VEGA	GARZON	DANNA	FERNANDA	11	SANITAS S.A. E.P.S.	carrera 4 # 11-12	3214429727
56	PPT	6114343	VIZCAYA	CATARI	LEDIMAR	KARINA	11		INVASION REMANSO LLANERO	3102841980
57	PPT	5490779	ARIAS	HERNANDEZ	ENMANUEL	ISAAC	11	NUEVA EPS	CALLE 30B # 15-35	3206139285
58	TI	1116868150	ARROYAVE	DAVID	YENY	FABIOLA	11	NUEVA EPS	CARRERA 7 # 14-88	3108837138
59	TI	1160234152	BOLIVAR	CUEVDES	YOJAN	CAMILO	10	SANIDAD FUERZAS MILITARES	CALLE 14 # 52-15	3102603234
60	TI	1115741048	BURGOS	BENITEZ	SARA	VALERIA	11	NUEVA EPS	CALLE 13 # 15-14	3212177732
61	TI	1118145525	CAMARGO	PALENCIA	ENRIQUE	ALEXANDER	12	CAJA DE PREVISION SOCIAL Y SEGURIDAD DEL	VEREDA EL PESEBRE	3229467237
62	TI	1029400026	CARRERO	HERNANDEZ	JOSEPH	DANIELS	12	NUEVA EPS	MZ J CASA 8	3134719838
63	PPT	2020032	CASTILLO	MORA	YORMAN	JULIAN	12		CARRERA 16 # 11-111	3132526317
64	TI	1116869814	DIAZ	DELGADO	JULIANA		12	NUEVA EPS	CALLE 15A # 44-84	3111657213
65	TI	1116869776	ESPINOSA	RAMIREZ	VALERY	ALEJANDRA	11	NUEVA EPS	CARRERA 85 15A 32	3144232365
66	TI	1116869694	GARCIA	MONTERREY	MAFER	LISSETH	12	NUEVA EPS	KRA 43 21 63	3224628723
67	TI	1222115510	GUTIERREZ	ARENAS	KEVIN	ANDRES	12	COOPERATIVA DE SALUD Y DESARROLLO	KRA 18 13 78	3204254367
68	PPT	1257046	HERRERA	MORALES	ELIZ	YOHERLI	11		CARRERA 11 # 23-00	3224242975
69	TI	1116868260	LOPEZ	BOGAMOSO	JUAN	CARLOS	11	NUEVA EPS	calle 23 33 38	3102112261
70	TI	1157865194	LOPEZ	VILLA	JULIO	CESAR	12	NUEVA EPS	CARRERA 25 # 10-41	3112644332
71	TI	1116871785	MALDONADO	MONSALVE	NEYMAR	SANTIAGO	11		carrera 24-5-10	3123277365
72	TI	1116868737	MUÑOZ	ESTRADA	FARIC	LEONARDO	12	COOPERATIVA DE SALUD Y DESARROLLO	VEREDA CRAVO REGULIR	3122607852
73	TI	1116869984	MUÑOZ	MARTINEZ	EMANUEL	ISAAC	11	SANITAS S.A. E.P.S.	CARRERA 11 # 10-18	3134862481
74	TI	1116870219	ORTIZ	ALDANA	DIEGO	ALEJANDRO	12	SANITAS S.A. E.P.S.	CALLE 15A 28-07	3115256715
75	RC	1158214462	PEÑALOZA	POVEDA	BREYNER	JOHAN	12	SANITAS S.A. E.P.S.	CALLE 16 45 88	3204608704
76	TI	1116867729	PICO	PABON	JUAN	JOSE	12	SANITAS S.A. E.P.S.	VEREDA	3115173665









6222

No.	Tipo Doc.	Documento	Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre	EPS	Dirección	Teléfono
249	TI	1028657815	MORENO	TOBAR	NICOLAS		NUEVA EPS	CALLE 37 17 39	3132257951
250	PPT	6060353	OCHOA	AGUILAR	JOSEHP	ALEJANDRO	NUEVA EPS	CL 12 19 80	3204462940
251	CC	1032987308	OROZCO	PORTELA	LUIS	ANTONIO	SALUD TOTAL S.A. ENTIDAD PROMOTORA DE	CALLE 15 54 55	3117172936
252	TI	1150214102	ORTIZ	MARTINEZ	ANA	SOFIA	NUEVA EPS	CALLE 17 117 39	3209547229
253	TI	1116865615	PEÑALOZA	VELASQUEZ	DUVAN	SANTIAGO	SANIDAD FUERZAS MILITARES	CL 15 45-48	3125484635
254	TI	1150214164	QUINTERO	CRUZ	DAVID	SANTIAGO	NUEVA EPS	CALLE 23 54 55	3125689953
255	TI	1150214056	SANCHEZ	MENDEZ	ESTEBAN		NUEVA EPS	CALLE 14 # 21-48	3142256363
256	TI	1116868326	SANTIAGO	CUADROS	AHIMELEC		COOPERATIVA DE SALUD Y DESARROLLO	CARRERA 41 14A 13	3133541537
257	TI	1116857415	SIERRA	SARMIENTO	SOFIA		SANITAS S.A. E.P.S.	CALLE 38 55-40	3213810091
258	TI	1091362611	TORRES	SANCHEZ	JHOHAN	ALEXIS	NUEVA EPS	CALLE 12 # 21-75	3132716533
259	TI	1116861765	TUAY	NIEVES	SEBASTIAN	CAMILO	COOPERATIVA DE SALUD Y DESARROLLO	CALLE 18 # 42-94	3138885730
260	TI	1096073432	VALENCIA	ORTEGA	BRENDA	MICHEL	NUEVA EPS	CARRERA 14 15 35	3152210436
261	TI	1150213523	VERA	LOPEZ	JHONNATAN	STIVEN	SANITAS S.A. E.P.S.	CARRERA 15 47 41	3132881053
262	TI	1157964736	ALVARADO	PARADA	LINA	SOLANYI	NUEVA EPS	CALLE 8 5 4	3142213097
263	TI	1157964549	ANGARITA	HERNANDEZ	CRISTIAN	STIVEN	COOPERATIVA DE SALUD Y DESARROLLO	CALLE 12 19 63	3134198380
264	TI	1116864568	BELTRAN	ANZOLA	YULFRAN	STIVEN	NUEVA EPS	CALLE 12 13 70	3224811643
265	PPT	7619437	BRICEÑO	ROJAS	JOSELYN	YOSCARLY		CARRERA 41 # 24-44	3214156073
266	TI	1123761943	COLMENARES	DIAZ	DELIZMAR	VALENTINA	NUEVA EPS	CALLE 12 11 65	3214543799
267	TI	1150213956	CORDERO	MONTAÑA	MICHELL	DANIELA	SANITAS S.A. E.P.S.	KZ 9 CASA 15	3210296268
268	TI	1150213084	DOMINGUEZ	PLAZAS	ANDERSON	ADRIAN	SANITAS S.A. E.P.S.	CALLE 13A # 26-35	3223359930
269	TI	1157965040	KELLY		MACHADO	REYES	NUEVA EPS	CALLE 18 # 44-44	3208219180
270	TI	1029964054	DAVID	ALEXANDER	MONTOYA	REBOLLEDO	NUEVA EPS	CARRERA 88 # 11-30	3137472097
271	NES	1032488097092	VICTORIA	YULIMS	GARCIA	SANCHEZ		CARRERA 41 # 24-26	3173891476
272	TI	1116868844	FREILY	SALOMON	ESTRADA	FLOREZ	NUEVA EPS	CALLE 15 3 105	3214568527

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

INFORME DE SUPERVISIÓN
COMPRENDIDO ENTRE EL 21 DE ENERO DE 2026 AL 30 DE ABRIL DE 2026
CONTRATO DE SUMINISTRO
No. 081 DE 2026

OBJETO
PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME

CONTRATANTE
MUNICIPIO DE TAME

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

SUPERVISOR
WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

MAYO DE 2026

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

6234

TRD- 600

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN ..... ¡Error! Marcador no definido.
2. LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO 5
2.1 UBICACIÓN DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE TAME 5
2.2 INSTITUCIONES BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA 6
3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO 6
3.1 INFORMACIÓN GENERAL EL CONTRATO DE SUMINSTRO No. 081 de 2026 6
3.2 LOCALIZACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINSTRO No. 081 de 2026 8
3.3 DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL 9
3.4 POLIZAS 9
3.4.1 PÓLIZAS DE LEGALIZACIÓN, expedidas el Veintiuno (21) de Enero de 2026. 9
3.4.2 ACTUALIZACION DE POLIZAS SEGÚN ACTA DE INICIO, expedidas el Treinta (30) de Enero de 202610
3.5 RECURSO HUMANO 12
3.5.1 PERSONAL PROFESIONAL. 12
3.5.2 PERSONAL MANIPULADOR 12
3.5.3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO LABORADO EL MES DE ENERO 13
3.5.4 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ENERO 14
3.5.5. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE FEBRERO 15
3.5.6 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE FEBRERO 15
3.5.7. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL NES DE MARZO 16
3.5.8 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO 16
3.5.9. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES DE ABRIL 16
3.5.10 RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL 17
4 VERIFICACIÓN TECNICA 17
4.1 PREALISTAMIENTO 18
4.2 ETAPA DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES 22

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

4.2.1 CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR 23
4.2.2 RESULTADO DE MUESTRAS MICRBIOLOGICAS 25
4.2.3 CONDICIONES DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO 27
4.2.4 SEGUIMIENTO Y REGISTRO DE COMPLEMENTOS ENTREGADOS 28
4.2.5 ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE 34
4.2.6 COMPRAS LOCALES 34
5 ASPECTOS FINANCIEROS 36
5.1 ACTA PARCIAL No. 1 36
5.2 PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO 37
5.3 AVANCE FISICO 37
5.4 BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO 38
6 CONCLUSION 39
7 ANEXOS 40

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

6126

TRD- 600

1. INTRODUCCIÓN

El Municipio de Tame en cumplimiento de la resolución No. 00335 de fecha 23 de Diciembre de 2021 con el fin de garantizar la adecuada implementación del programa de alimentación escolar para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las instituciones educativas urbanas del Municipio de Tame-Arauca, mediante el contrato de Suministro No. 081 de 2026, garantizando la atención del programa de alimentación escolar, beneficiando Titulares de Derecho en las Instituciones educativas **ORIENTAL FEMENINO, e IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal), permitiendo un mejoramiento continuo en la calidad de vida de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de, Municipio de Tame.**

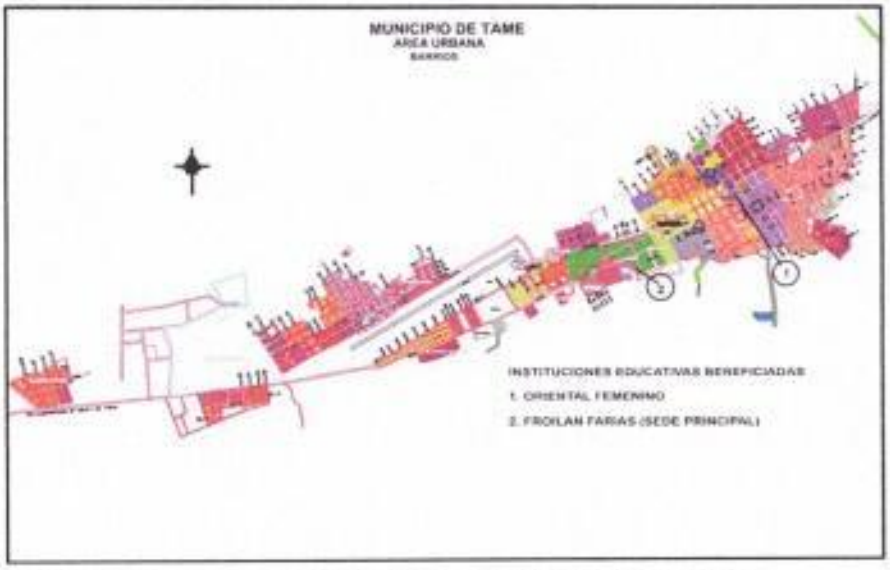
En el presente informe se realizó supervisión Técnica, administrativa, financiera para el Contrato de Suministro No. 081 de 2026, donde se coordinó, fiscalizo y reviso las actividades desarrolladas a partir del **21 DE ENERO DE 2026 Y EL 30 DE ABRIL DE 2026.**

A continuación se detalla cada uno de los procesos realizados por el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME,** involucrando la supervisión de cada una de las actividades realizadas en el periodo de ejecución del contrato, las cuales permiten la vigilancia y control cumpliendo una correcta ejecución del programa de alimentación escolar en el Municipio de Tame, en las visitas periódicas en cada una de las instituciones educativas donde se encuentra el programa, se monitorean a los procesos que involucra el cumplimiento de las entrega de las raciones preparadas en sitio y comida caliente transportadas llevando un registro fotográfico y cumplimiento de cada actividad dando cumplimiento al objeto del contrato.

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

2. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026 cuyo objeto es: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"**, se desarrolló en las siguientes sedes educativas del Municipio: ORIENTAL FEMENINO, e IE TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal). A continuación, se relación a la ubicación geográfica dentro del Municipio de cada una de las Instituciones Educativas Urbanas, donde se ejecuta de manera continua el programa de Suministro, permitiendo tener claridad para cada uno de los entes de control y actores Involucrados en la ejecución del Programa.



2.1 UBICACIÓN DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE TAME

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.1: UBICACIÓN SEDES EDUCATIVAS

En el área Urbana del Municipio de Tame se encuentran las dos Instituciones Educativas donde hace presencia el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, haciendo cumplimiento de prestación del servicio de alimentación escolar a niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las instituciones educativas urbanas del Municipio de Tame.

GLLY

TRD- 600

2.2 INSTITUCIONES BENEFICIARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE TAME-ARAUCA

La supervisión, realizó y verificó mediante visitas que las 2 Instituciones educativas, donde (1) es preparada en sitio, IE **TECNICA INDUSTRIAL FROILAN FARIAS (Sede Principal)** y (1) en la modalidad de comida caliente transportada **(ORIENTAL FEMENINO),** para la priorización y focalización durante **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 relaciona la cantidad de cupos asignados a cada institución educativa, A continuación, se relación a la distribución por instituciones Educativas:

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

Tabla No.2: TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS POR CADA INSTITUCION

NOTA: LA FOCALIZACION LA REALIZA CADA INSTITUCIO EDUCATIVA A TRAVES DE LOS CAE **(COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR).**

3. IDENTIFICACION DEL CONTRATO

3.1 INFORMACIÓN GENERAL EL CONTRATO DE SUMINSTRO 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 CONTRATADAS 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**

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

	EJECUCION, 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 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**) 7
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.3: INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

6230

TRD- 600

3.2 LOCALIZACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINSTRO 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:

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.4: OBLIGACION ESPECIFICA SEGÚN CLAUSULA SEGUNDA DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026

8

TRD- 600

3.3 DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL

DETALLE	VIGENCIA	NUMERO	FECHA	RUBRO	VALOR
CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	2026	**CDP20260108044**	08/ENERO/2026	1.2.4.4.01.SGP-asignación especial-programas de alimentación escolar	$ 1.098.136.060,00
CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL *(LIBERACION PRESUPUESTAL)*	2026	**CDP20260108044**	20/ENERO/2026	1.2.4.4.01.SGP-asignación especial-programas de alimentación escolar	$ 172.530,00
REGISTRO PRESUPUESTAL	2026	**RP20260120001**	20/ENERO/2026	1.2.4.4.01.SGP-asignación especial-programas de alimentación escolar	$1.097.963.530,00

Tabla No. 5: RELACIÓN DE DISPONIBILIDAD Y REGISTRO PRESUPUESTAL DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No.081 DE 2026

3.4 POLIZAS

La Garantía Única Constituida por el Contratista a favor del Municipio de Tame que amparan los riesgos exigidos en la Cláusula DECIMA OCTAVA – GARANTÍAS del Contrato, fueron aprobadas por la Oficina Asesora Jurídica, quedando sus montos y vigencias de la siguiente manera:

9

3.4.1 PÓLIZAS DE LEGALIZACIÓN, expedidas el Veintiuno (21) de Enero de 2026.

La Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal 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 DEL 2026 cuyo objeto es: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME". Se encuentra aprobada desde el día 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.6: 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:

POLIZA	ASEGURADORA	N° DE POLIZA	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	VALOR ASEGURADO
AMPARO BASICO-PREDIOS, LABORES Y OPERACIONES	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. 7: DATOS POLIZA SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL PARA LEGALIZACIÓN DE CONTRATO DE SUMINISTRO No. . 081 DE 2026

3.4.2 ACTUALIZACION DE POLIZAS SEGÚN ACTA DE INICIO, expedidas el Treinta (30) de Enero de 2026

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,

6233

TRD- 600

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

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"*

11

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

Luego de garantizar y ver detalladamente el cumplimiento de la póliza de seguros expedida por el consorcio, se garantiza la ejecución del contrato , haciendo referencia a un manejo adecuado y brindar a la comunidad beneficiaría la protección legal en cada uno de los procesos que involucra la operación del contrato ministro No. 081 DEL 2026 cuyo objeto es: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE AUMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTIUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"

3.5 RECURSO HUMANO

La supervisión realizó vigilancia en el área de recurso humano que el involucra el programa, para ello el operador ha suministrado la información de sus profesionales y manipuladoras, permitiendo observar los perfiles profesionales y las certificaciones mínimas para poder operar dentro de las exigencias requeridas, y las condiciones que se han presentado. Se vigila que el número de manipuladoras corresponda a lo exigido por la normatividad, logrando el buen resultado en los procesos productivos del programa.

3.5.1 PERSONAL PROFESIONAL.

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. 10: DATOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

3.5.2 PERSONAL MANIPULADOR

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.

6235

TRD- 600

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 11: 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-020-2026.**

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

13

TABLA No 12: 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 informe Parcial No.1 del **CONCORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

3.5.3. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL EN EL PERIODO LABORADO 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 Floridablanca	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	6001403869	$ 541.800	$ 600.000

TABLA No. 13: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL.

6236

TRD- 600

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 períodos inferiores a un mes, se desarrolla el mecanismo financiero y operativo de que trata el artículo 172 de la Ley 1450 de 2011 y se dictan disposiciones tendientes a lograr la formalización laboral de los trabajadores informales":**

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 períodos 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)*

3.5.4 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. 14: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ENERO

3.5.5. 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 Floridablanca	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. 15: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

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

15

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. 16: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE FEBRERO

6238

TRD- 600

3.5.7. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL MES 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 Floridablanca	Coordinadora del proyecto Microbióloga 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

TABLA No. 17: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

3.5.8 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. 18: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE MARZO

3.5.9. 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 Floridablanca	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. 19: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y HONORARIOS DEL PERSONAL PROFESIONAL

6239

TRD- 600

3.5.10 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 CAMUAN	$ 210.200	-	$ 52.600	$ 42.700	$ 305.500	6017628186	$ 744.102
3	LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	$ 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. 20: RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NOMINA DEL PERSONAL MANIPULADOR MES DE ABRIL

NOTA: Para cualquier verificación los soportes de Soportes de pagos de honorarios a personal profesional, pagos de nómina a personal manipulador, Seguridad social y paz y salvos, están incluidos en: **INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: Anexo: 1 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

4 VERIFICACIÓN TECNICA

Desde la supervisión el propósito en contribuir al control, para un adecuado funcionamiento del PAE, mediante modelos de monitoreo y control Integral que incluyan los componentes jurídicos, financieros y técnicos; identificar las actividades a realizar en cada una de las etapas del desarrollo del programa de alimentación escolar.

Para el desarrollo del programa se han establecidos diferentes etapas que permiten a la supervisión vigilar y respectivamente aprobar los procesos solicitados por el operador, con las visitas realizadas a cada punto de operación nos ha permitido verificar los procesos en cada proceso del programa, y mantener la calidad para el buen desarrollo del programa.

A continuación, se describen las actividades monitoreadas desde el 21 de Enero de 2026 hasta el 30 de Abril de 2026; permitiendo realizar supervisión por 59 días calendarios.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

4.1 PREALISTAMIENTO

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.

NOTA: ANEXO 2: APROBACION DE CRONOGRAMA DE ALISTAMIENTO DE LA OPERACIÓN. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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

   Para dar cumplimiento 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 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.

   NOTA: ANEXO 2.1: ADECUACION DE PLANTAS DE PRODUCCION Y/O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.1 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

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.

NOTA: ANEXO 2.2: COPIA DE ACTAS DE INVENTARIOS INICIALES. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1, Anexo: 2.2 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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 alcaldía 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.

NOTA: ANEXO 2.3: COPIA DE ACTA DE SOCIALIZACION. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.3 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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:

NOTA: ANEXO 2.4: CERTIFICADOS DE FUMIGACION RESTAURANTES ESCOLARES Y AREA DE SERVIDO. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.4 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCION 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 21: ACTIVIDADES DE ADECUACION Y ALISTAMIENTO RESTAURANTE ESCOLAR FROILAN FARIAS

6242

TRD- 600

AREA DE SERVIDO INSTITUCION 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 22: ACTIVIDADES DE ADECUACION Y ALISTAMIENTO AREA DE SERVIDO ORIENTAL FEMENINO

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.

NOTA: ANEXO 2.5: DOCUMENTO PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y APROBACION POR PARTE DE SUPERVISIÓN. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.5 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

20

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 23: 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.

NOTA: ANEXO 2.6: DOCUMENTO PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y APROBACION POR PARTE DE SUPERVISIÓN, **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.6 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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.

NOTA: ANEXO 2.7: DOCUMENTO ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y APROBACION POR PARTE DE SUPERVISIÓN, **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.7 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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.**

NOTA: ANEXO 2.8: COPIA DE APROBACION DE PLAN DE RUTAS, **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1:, Anexo: 2.8 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

624

TRD- 600

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.

NOTA: ANEXO 2.9: CONTRATOS DE PERSONAL MANIPULADOR. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: Anexo: 2.9 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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.

22

NOTA: ANEXO 2.10: COPIA DE OFICIO DE VERIFICACIÓN DE INSTALACION DE FICHA TECNICA.. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: Anexo: 2.10 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

4.2 ETAPA DE EJECUCION DE ACTIVIDADES

Para la supervisión es fundamental hacer presencia en cada uno de los restaurantes escolares, ya que en esta etapa se inicia los procesos productivos y el accionar del equipo manipulador, el supervisor realizo visitas programadas expresadas en las actas en los puntos de preparado y en bodega, verificando el correspondiente manejo con la comunidad beneficiaría. Teniendo en cuenta lo establecido en la CLÁUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.

6245

TRD- 600

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.24: PLAN DE TRABAJO CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 de 2026

23

Teniendo en cuenta lo anterior y para dar cumplimiento a la obligación del literal 1 de la obligación específica, se realizó el transporte y la distribución de **43.483** 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 día **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.

NOTA: ANEXO 3: CERTIFICACIONES DE RECTORES. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: Anexo: 3 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

4.2.1 CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR

En aras de dar cumplimiento a lo establecido en el **PLAN DE SANEAMIENTO** requerido en el numeral **3.2.4 - CAPACIDAD ADMINISTRATIVA Y OPERACIONAL** del pliego de condiciones y aprobado en el marco del proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA No. SA-SI-TA-020-2026,** el cual el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** resulto seleccionado. De la misma manera la supervisión del contrato de suministro

6646

TRD- 600

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:

ITEM	DESCRIPCION	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 25: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES DE ENERO

24

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	DESCRIPCION	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 26: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES 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:

6247

TRD- 600

ITEM	DESCRIPCION	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 27: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES 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	DESCRIPCION	LUGAR	FECHA	INTENSIDAD HORARIA
1	Conservación de alimentos – almacenamiento transporte.	Restaurante escolar Froilán Farias	14/04/2026	2 horas

TABLA No 28: RELACIÓN DE CAPACITACIONES DES DE ABRIL

NOTA: ANEXO 11: ACTAS DE CAPACITACIÓN, CERTIFICACIONES Y MATERIAL IMPLEMENTADO. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: Anexo: 11 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

4.2.2 RESULTADO DE MUESTRAS MICRBIOLOGICAS

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

TABLA No.29: DISTRIBUCION DE MUESTRAS MENSUALIZADAS

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:

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

TRD- 600

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 RESOLUCION
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

TABLA No.30: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO MES DE ENERO

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 **Supervisión 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.31: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO 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 **Supervisión del Contrato de Suministro No. 081 de 2026, el día 22 de Enero de 2026. El dia 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:

TRD- 600

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.32: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO

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 **Supervisión 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.33: RELACIÓN DE RESULTADOS DE ANALISIS MICROBIOLOGICO

Los resultados de las muestras están presentes en el ANEXO 14: RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS, del **informe Parcial No. 1** del operador **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

4.2.3 CONDICIONES DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

Con el acompañamiento del Consorcio se lleva a cabo la respectiva verificación de rotulados, donde se puede observar y establecer que cada uno de los productos y materias primas cumplen con las condiciones. Se observa los productos y se verifica que cada uno cumpla

con la **resolución 5109 de 2005.** Los soportes de verificación de rotulado se encuentran presente en el ANEXO: 15 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO, del **Informe Parcial No. 1** del Operador **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

El consorcio presentó soportes de la compra locales, dando cumplimiento al pliego y permitiendo a los medianos y pequeños productores el incremento de sus ventas locales en todas las épocas del año, las cuales deben cumplir y garantizar los parámetros de calidad.

NOTA: ANEXO 29: RELACIÓN DE SOPORTES DE COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: Anexo: 29 del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

4.2.4 SEGUIMIENTO Y REGISTRO DE COMPLEMENTOS ENTREGADOS

Para efectuar el seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** se ha suministrado a la supervisión el formato denominado REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA, se verifica por los C.A.E y las firmas de los rectores. Se incluye soportes de los registros en el ANEXO 17: REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA, **del informe Parcial No. 1 del Operador.**

A continuación, se relación a la cantidad en los meses de **Enero, Febrero, Marzo y Abril.**

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.								
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. 34: RESUMEN DE EJECUCION INSTITUCIONES EDUCATIVAS

6251

TRD- 600

El día **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

2026	ENERO							DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom	7 DIAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS DURANTE EL MES DE ENERO.
				1	2	3	4	
	5	6	7	8	9	10	11	TOTAL DIAS ATENDIDOS
	12	13	14	15	16	17	18	7 DIAS
	19	20	21	22	23	24	25	PERIODO
	26	27	28	29	30	31		DEL 22 DE ENERO AL 30 DE ENERO

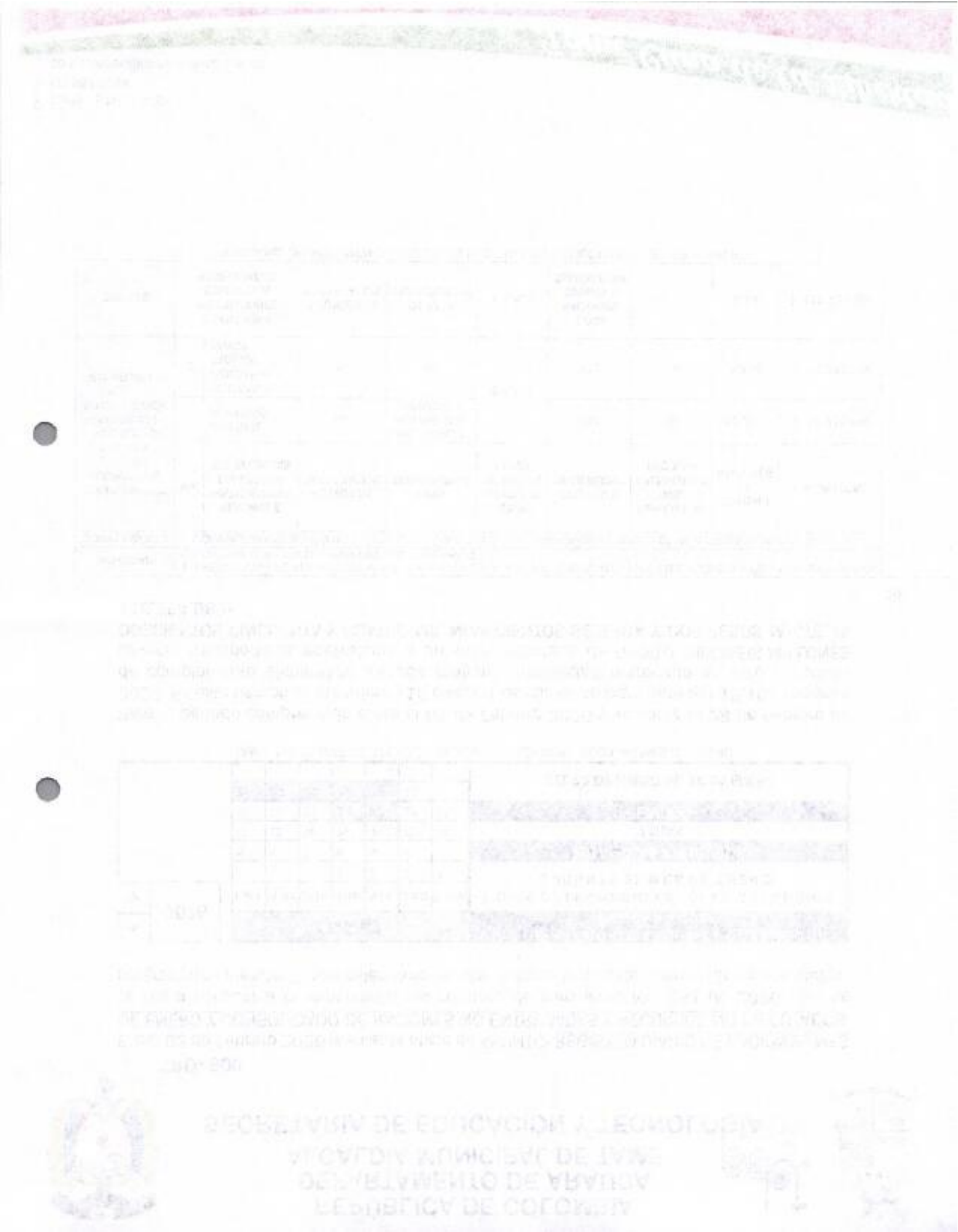
TABLA No. 35 DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR MES DE ENERO

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).**

29

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. 36: RESUMEN DE EJECUCION INSTITUCIONES EDUCATIVAS MES DE FEBRERO



6252

TRD- 600

El día 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 días calendario escolar durante el mes de Febrero y fueron atendidos 18 días calendario escolar en total, para una entrega de **18.162** raciones.

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 EJECUCION	INSTITUCION 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. 37 CONSOLIDADO DE RACIONES NO EJECUTADAS MES DE FEBRERO

2026	FEBRERO							DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom	18 DIAS CALENDARIO ESCOLAR ATENDIDOS DURANTE EL MES DE FEBRERO. NO SE BRINDO SERVICIO LOS DIAS 19 Y 27 DE FEBRERO.
							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		DEL 2 DE FEBRERO AL 27 DE FEBRERO

TABLA No. 38: DIAS DE ATENCIÓN SEGÚN EL CALENDARIO ESCOLAR

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

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 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. 39: RESUMEN DE EJECUCION INSTITUCIONES EDUCATIVAS

El día **06 de Abril 2026** mediante oficio de **ASUNTO:** <u>REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE MARZO Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS</u>, 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 Marzo y fueron atendidos 18 días calendario escolar en total, para una entrega de **18.162** raciones.

31

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 seran 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**).

TRD- 600

MES DE EJECUCION	INSTITUCION 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. 40: CONSOLIDADO DE RACIONES NO EJECUTADAS 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. 41: 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).**

32

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. 42: RESUMEN DE EJECUCION INSTITUCIONES EDUCATIVAS

6255

TRD- 600

El día **04 de Mayo 2026** mediante oficio de **ASUNTO:** <u>REGISTRO DIARIO DE RACIONES MES DE ABRIL Y CONSOLIDADO DE RACIONES NO ENTREGADAS Y RECURSOS NO EJECUTADOS</u>, 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 EJECUCION	INSTITUCION 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. 43: CONSOLIDADO DE RACIONES NO EJECUTADAS MES DE ABRIL

33

2026	ABRIL							DIAS DE ATENCION SEGUN EL CALENDARIO ESCOLAR 2026
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom	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
			1	2	3	4	5	
	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL DIAS ATENDIDOS
	13	14	15	16	17	18	19	16 DIAS
	20	21	22	23	24	25	26	PERIODO
	27	28	29	30				DEL 6 DE ABRIL A 30 DE ABRIL

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

Referencia: <u>ANEXO No 3: CERTIFICACIONES DE RECTORES</u>, **Informe Parcial No. 1 del Operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

TRD- 600

4.2.5 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**, 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 así 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**

NOTA: Referencia: ANEXO No 27: PLAN DE CAPACITACIÓN EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE, **Informe Parcial No. 1 del Operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

4.2.6 COMPRAS LOCALES

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 más 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 se relaciona 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	901401582	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	900299693	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	1006555182-7	VEREDA RINCON HONDO	TAME	FRUVER

TABLA No 45: RELACIÓN COMERCIAL CON PRODUCTORES LOCALES

El operador suministra la información donde se puede evidenciar el número y valor de compras locales, buscando lograr la cantidad establecida por la **ley 2046 de 2021.**

COMPRAS PRODUCTORES LOCALES

RELACIÓN DE COMPRAS LOCALES CONTRATO DE SUMINISTRO N° 081 DE 2026

OBJETO CONTRATO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS URBANOS DEL MUNICIPIO DE TAME.

Ración Alimento (víveres)

No	FECHA	PROVEEDOR	NIT PROVEEDOR	DIRECCION	FACTURA	MUNICIPIO	CONCEPTO	VALOR
1	30/01/2026	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	96186708-3	CR 19 N 15 51	DPCN-10	TAME	CARNES	$ 1.850.000
2	30/01/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO SAS	901401582	FCA ARAUCOS VDA RINCON HONDO	FEV-1067	TAME	HUEVOS	$ 198.643
3	30/01/2026	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	VDA FLOR AMARILLO KM 30 VIA ARAUCA	FEV-118	TAME	QUESO	$ 1.068.000
4	30/01/2026	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1007343785	MZ 2 16 BR EL DIAMANTE	YM-1361	FORTUL	YOGURT	$ 1.224.000
5	30/01/2026	LINA MARIA MALAVER ROJAS	1007343785	MZ 2 16 BR EL DIAMANTE	YM-1362	FORTUL	YOGURT	$ 1.224.000
6	19/02/2026	ANDRED FELIPE HERNANDEZ	1006555182-7	VEREDA RINCON HONDO	PAEH-7	TAME	FRUVER	$ 1.063.650
7	21/02/2026	ANDRED FELIPE HERNANDEZ	1006555182-7	VEREDA RINCON HONDO	PAEH-8	TAME	FRUVER	$ 3.418.250
8	23/02/2026	ANDRED FELIPE HERNANDEZ	1006555182-7	VEREDA RINCON HONDO	PAEH-10	TAME	FRUVER	$ 1.704.200
9	23/02/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO SAS	901401582	FCA ARAUCOS VDA RINCON HONDO	FEV-1072	TAME	HUEVOS	$ 2.194.602
10	24/02/2026	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	VDA FLOR AMARILLO KM 30 VIA ARAUCA	FEV-120	TAME	QUESO	$ 2.479.000
11	25/02/2026	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	96186708-3	CR 19 N 15 51	DPCN-13	TAME	CARNES	$ 4.928.000

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

12	2/03/2026	DISTRIBUIDORA DE PRODUCTOS EL CABRESTERO	96186708-3	CR 19 N 15 51	DPCN-14	TAME	CARNES	$	8.424.000
13	27/03/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO SAS	901401582	FCA ARAUCOS VDA RINCON HONDO	FEV-1084	TAME	HUEVOS	$	2.194.602
14	30/03/2026	ANDRED FELIPE HERNANDEZ	1006555182-7	VEREDA RINCON HONDO	PAEH-17	TAME	FRUVER	$	5.424.000
15	30/03/2026	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	VDA FLOR AMARILLO KM 30 VIA ARAUCA	FEV-181	TAME	QUESO	$	1.500.000
16	30/03/2026	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	MZ 2 16 BR EL DIAMANTE	FE-55	FORTUL	YOGURT	$	207.600
17	30/03/2026	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	MZ 2 16 BR EL DIAMANTE	FE-56	FORTUL	YOGURT	$	1.090.800
18	30/03/2026	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	MZ 2 16 BR EL DIAMANTE	FE-57	FORTUL	YOGURT	$	780.000
19	13/04/2026	ANA MARLENY CUADROS GOMEZ	30021758	CR 22 15 05	FE-4484	TAME	PANADERIA	$	600.655
20	28/04/2026	GRANJA AVICOLA EL TESORO SAS	901401582	FCA ARAUCOS VDA RINCON HONDO	FEV-1093	TAME	HUEVOS	$	2.397.157,70
21	28/04/2026	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y COMERCIALIZADORES DE LECHE DEL PIEDEMONTE ARAUCANO	900299693	VDA FLOR AMARILLO KM 30 VIA ARAUCA	FEV-210	TAME	QUESO	$	4.215.000
22	28/04/2026	JOHAN FERNEY MUÑOZ BARON	1005060426	MZ 2 16 BR EL DIAMANTE	FE-74	FORTUL	YOGURT	$	1.210.800
VALOR TOTAL EN COMPRA LOCAL								$	49.396.960

TABLA No 46: RELACIÓN COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES

NOTA: ANEXO 29: RELACIÓN DE SOPORTES DE COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES., ANEXO 15.1 HOJA DE VIDA DE PROVEEDORES. **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

5 ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 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**).

TRD- 600

5.2 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. ($548.981.765),** de los cuales el día 03 de febrero de 2026 recibió un giro por un valor de ***DOSCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES DE PESOS MCTE.*** **($ 262.000.000),** consignados a la cuenta de ahorros **No. 5064002243867- Banco Davivienda a nombre del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.** El día 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).**

En el 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.**

37

NOTA: ANEXO 31: RELACIÓN DE SOPORTES DEL ANTICIPO., **REFERENCIA, INFORME ACTIVIDADES PARCIAL No 1: del operador CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

5.3 AVANCE FISICO

EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, ha suministrado las raciones alimentarias durante **59** días calendario escolar, desde la fecha de inicio de entrega de raciones (22 de Enero de 2026) hasta la fecha de corte del presente informe Parcial No 1 **(30 de Abril de 2026),** lo cual equivale a un **34.71%** de ejecución total.

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

TABLA 47: AVANCE FÍSICO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 081 de 2026

6260

TRD- 600

RELACIÓN DE AVANCE DE EJECUCION EN ENTREGA DE RACIONES

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 No. 48: RESUMEN DE ENTREGA DE RACIONES

5.4 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:

DESCRIPCION	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. 49: BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 DE 2026.

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

6 CONCLUSION

La supervisión logró realizar una tarea de vigilancia y control enmarcada a los cumplimientos y procesos que obligan al CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, a realizar las actividades que se presentan en el contrato de suministro No. 081 de 2026, con el fin de darse cumplimiento a las obligaciones especificas del PAE Nacional y de las condiciones higiénico-sanitarias, siempre en busca de mantener estándares y procesos de calidad siendo fundamentales para el desarrollo de un digno programa de alimentación escolar de los niños, niñas del Municipio de Tame.

La supervisión realizó en el periodo escolar distintas etapas de visitas donde se pudo tener conocimiento de primera persona cada uno de los procesos que se miraban involucrados en los puntos de operación del contrato, allí se hicieron mejoras continuas a bodega, puntos de operación o preparación, como control de plagas. Etc. En cada visita realizada durante el periodo de supervisión, se pudo observar y medir el grado de avance y se verifico la parte técnica y estructural de los procesos, dando a la supervisión unos resultados y a sí mismo no afectar la continuidad del contrato.

El CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, cumplió con lo descrito en el plan de saneamiento que se rigen bajo la normatividad vigente, aprobado por la SUPERVISIÓN el día 21 de Enero de 2026y verificado y aprobado por la Supervisión el día 22 de Enero de 2026, 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 Y EL 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 a corte de 30 de Abril de 2026, se entregó un total de 59.531, Raciones bajo la modalidad complemento alimentario y comida caliente transportada, equivalentes a acumulado total de 34.71% de las entregas de raciones, a los titulares de derecho del Municipio de Tame, Departamento de Arauca, por medio 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, 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.

EL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME, se encargó de realizar los respectivos pagos salariales de todo el personal Operativo, 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.

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
SUPERVISOR

7 ANEXOS

- **Registro fotográfico** realizado al contrato de suministro No. 081 de 2026, cuyo objeto es: "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.", para el periodo del 21 de Enero de 2026 y el 30 de Abril de 2026.

- **Registro Actas de Visita** realizada a la Bodega y Puntos de preparación, por la supervisión del contrato de suministro No. 081 de 2026.

- **Certificaciones Emitidas por la Supervisión** para la Entrega del presente Informe.

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

ANEXO 1
REGISTRO FOTOGRAFICO

TRD- 600

REGISTRO FOTOGRAFICO

Imagen 1: Visita de supervisión y verificación de rotulado de productos En Sede Froilán Farias



Imagen 2: Visita de supervisión y verificación de rotulado de productos en Sede Froilán Farias



REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

IMAGEN 3: Verificación de condiciones de Gramaje y Tamizado en Sede Oriental Femenino



IMAGEN 4: Verificación de condiciones de entrega de raciones Se de oriental Femenino



TRD- 600

IMAGEN 5: Verificación de entrega de raciones sede Oriental Femenino



IMAGEN 6: Verificación de entrega de raciones Sede Froilan Farias



TRD- 600

IMAGEN 7: Verificación de Condiciones Higiénico-Sanitarias del área de almacenamiento restaurante Escolar Froilán Farias



IMAGEN 8: Verificación de Condiciones de Equipos de refrigeración (congelador)Sede Froilán Farias



5268

TRD- 600

IMAGEN 9: Verificación de condiciones de cumplimiento de peso en el servido de Sede Oriental Femenino.



IMAGEN 10: Verificación de condiciones de almacenamiento o disposición de dotación personal manipulador se de Oriental Femenino.







Imagen 11: Verificando el cumplimiento de entrega de raciones en el área de servido de Froilan Farias.



Imagen 12: Verificando las condiciones de rotulado de los productos en Cocina Restaurante escolar froilan farias





Imagen 13: Verificación condiciones de almacenamiento de producto en BODEGA



Imagen 14: Verificación de Equipos de Medición de temperatura y peso en Bodega





ANEXO 2: ACTAS DE VISITA REALIZADAS ENERO-ABRIL

TRD- 600

ENERO

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:	081	Fecha de la visita:	22/12/2026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yerly Mugje
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yerly Magyelin Muge C.
Documento: 80.810.962	Documento: 1116.864.132
Cargo: Secretario de Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de alimento.

6274

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:	081	Fecha de la visita:	2	2	0	1	2	0	2	6
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame													
Institución educativa	Froilan Farias													
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras								
	X													

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpios y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera)	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de lo misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el estableoimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincon Teatin	Nombre: Heraclo Torres
Documento: 80.810962	Documento: 37.627.381
Cargo: Secretario Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de Alimentos

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:	081	Fecha de la visita:	22/01/2026
Operador:	Consolao Pae haciendo equipo por Tame				
Dirección	Cr 5 # 9-69 B. primer Mojo				

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80810962
Cargo: Secretario Educación y Tecnologia

Firma de quien atiende la visita

x Leidy Monroy.

Nombre: Leidy Johana Monroy
Documento: 1.116.862.681 Tame
Cargo: Manip. alimente

6226

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame			No de Contrato:	081	Fecha de la visita:	2	6	0	1	2	0	2	6
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame											
Dirección	C L # 9-59 B. Primero Mayo											

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80.810.962
Cargo: Secretario Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Leidy Monroy

Nombre: Leidy Johana Monroy
Documento: 1.116.867.691 Tame
Cargo: Manip. alimentos

627

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:	081	Fecha de la visita:	2	6	0	1	2	0	2	6
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame													
Institución educativa	Froilan Farias													
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras								
	X													

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpios y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Tenjo	Nombre: Karcela Torres.
Documento: 80.810.962	Documento: 1.037.627.381
Cargo: Secretario Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de Alimentos

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:	081	Fecha de la visita:	26/01/2026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yerly Magyelin Ruge
Nombre: Wilbert Rincón Tenta	Nombre: Yerly Magyelin Ruge P.
Documento: 80910962	Documento: 1116,864-132
Cargo: Secretario Educacion y Tecnologia	Cargo: Manipuladora de alimentos

TRD- 600

FEBRERO

6280

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	02/02/2026
Operador:	Consorcio paé haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

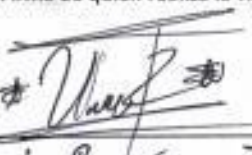
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

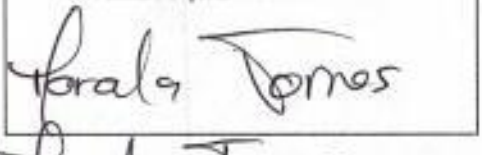
FIRMAS

Firma de quien realiza la visita



Nombre: Wilbert Rincón Trotta
Documento: 80.810.697
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita



Nombre: Yarela Torres
Documento: 37627.381
Cargo: Manipuladora

6281

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	03/02/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Froilan Forigs						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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 correctivo realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yeidy Muaje
Nombre: Wilbert Rincón Trejos	Nombre: Yeidy Mayerlin Muaje C.
Documento: 80.810.962	Documento: 1116.864.132
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de alimentos

6282

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	04022026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo cabo	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yorala Torres
Nombre: Wilbert Rincon Trotta	Nombre: Yorala Torres
Documento: 80.810.692	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

8283

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	05/02/2026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Froilan Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yerly Moaje
Nombre: Wilbert Rincón Tootla	Nombre: Yerly Magyelin Moaje C.
Documento: 80.810.692	Documento: 1116.864.132
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de alimentos

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	0	6	0	2	2	0	2	6
Operador:	Consorcio PAE Haciendo equipo por Tame											
Dirección												

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	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	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilber F Rincón Trujillo
Documento: 80.850.697.
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Laidy J. Monroy

Nombre: Laidy J. Monroy
Documento: 1.116.862.681
Cargo: Manipuladora

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	0	9	0	2	2	0	2	6
Operador:	Consorcio PAE acuerdo 090190 por Tame													
Institución educativa	Froilan Farias													
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras								

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yeily Mogje
Nombre: Wilbert Zuñiga Tenjo	Nombre: Yeily Magyelin Mogje C.
Documento: 80.810.697.	Documento: 1116.864.432
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de alimentos

6286

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	10/02/2026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Paola Torres.
Nombre: Willer F Rincón Tarlo	Nombre: Paola Torres.
Documento: 90.810.692	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6287

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	12/02/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Troilon Forero						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yelly Mogje
Nombre: Wilbert Rincón Trotlin	Nombre: Yelly Magnelin Mogje C.
Documento: 80.810.693	Documento: 1116.864.132
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de alimentos

6288

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	13/02/2026
Operador:	Consorcio Par Hagenda equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilber Rincón Tejada
Documento: 80.810.692
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

Nombre: Yorcela Torres.
Documento: 37.627.381
Cargo: Manipuladora

6289

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	16/02/2026
Operador:	Consorcio Por haciendo equipo Por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo cava.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limlos y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilber Rincón Teadin
Documento: 80.810.692
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

Nombre: Yorala Torres
Documento: 37.627.381
Cargo: Manipuladora

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	17/02/2026	
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Froilan Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina
Nombre: Wilber Rueda Trujillo	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.810.697.	Documento: 1116854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6291

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	18/2/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilbert Rincón Tecilla
Documento: 80.810.692.
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

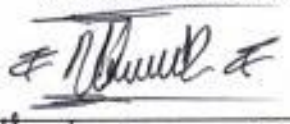
Nombre: Yarela Torres.
Documento: 37.627.381
Cargo: Manipuladora

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	20/02/2026	
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo Pal Tame						
Institución educativa	Froilan Faras						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	Cuenta con la dotación completa, limpio, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina
Nombre: Wilbert Rincón Tacha	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.410.467	Documento: 1116854619
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	23/02/2026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Tirian Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las fichas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizados a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Tristan	Nombre: Luz Marina Tocamica
Documento: 80.810.961	Documento: 1116854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	24/02/2026
Operador:	Corporao Par haciendo equipo Por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

		CALIFICACION
Personal Manipulador		
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
Condiciones de transporte		
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
Entrega de complemento alimentario		
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
Consumo		
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80.810.961
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

Nombre: Yorala Torres.
Documento: 37.677.381
Cargo: Manipuladora

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	25/02/2026
Operador:	Consorcio par haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Trollan Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina
Nombre: Wilber Fernando Tenza	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.810.697	Documento: 1116854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	26/02/2026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Farola Torres
Nombre: Wilber Arincón Tratia	Nombre: Farola Torres.
Documento: 80.810.961	Documento: 37.627381
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	20/02/2026
Operador:	Consorcio pal haciendo equipo por Tame				
Dirección					

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para protegor los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilmer Yesica Tenza
Documento: 80.810.967
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Laidy J. Monroy

Nombre: Laidy J. Monroy
Documento: 1.116.862.681
Cargo: Manipuladora

MARZO

529

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	03/03/2026
Operador:	Consorcio Por Haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Froilan Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yuli Parada Torres
Documento: 80810962	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec Educacion y Tecnologia	Cargo: Manipuladora de Alimentos

630C

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	03/03/2026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Tejeda	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810462	Documento: 1776854618
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipulador

6301

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	05/03/2026
Operador:	Consorcio Par haciendo equipo por Tame				
Dirección					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)		Calificación
1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
2. PLAN DE SANEAMIENTO		
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS		
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenmiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
4. PERSONAL MANIPULADOR		
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separacion minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorizacion por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
7. SALUD OCUPACIONAL		
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquin de primeros auxiles que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
OBSERVACIONES		

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80810962
Cargo: Sec Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Leidy J. Monroy S.

Nombre: Leidy J. Monroy S.
Documento: 1.116.862.681
Cargo: Manipuladora de Alimentos

6302

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	05/03/2026
Operador:	Consorao pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Textin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1116854678
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6305

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	06/03/2026	
Operador:	Consorcio Por haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Fiollon Foros						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y vajilla suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yeli Parala Tomos
Documento: 80910962	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec Educacion y Tecnologia	Cargo: Manipulador de Alimentos

6304

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	09/03/2026
Operador:	Consorcio Del Hacendado Equipo por Tame						
Institución educativa	Fraylon Fallas						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Tegria	Nombre: Yuli Parada Gomez
Documento: 80816482	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipulador de Alimentos

6305

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	10/03/2026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6306

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	11032026	
Operador:	Consorcio pae hacienda equipo por Tame						
Institución educativa	Fralon Forres						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpios y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilos que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Tecatin	Nombre: Yuli Yorelis Torres
Documento: 9081062	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de Alimentos

6307

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	12032026
Operador:	Consorcio pae hacendo equipo pol Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1118546618
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6308

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	16/03/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Ficilon Foras						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita

Nombre: Wilbert Rincón Trafin
Documento: 80810962
Cargo: Sec Educación y Tecnología

Nombre: Yuli Tarala Torres
Documento: 1.37.627.381.
Cargo: Manipuladora de Alimentos

6309

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	17/03/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Ancon Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

G310

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	2008 2026
Operador:	Consorcio por haciendo Especial Por Tame				
Dirección					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)		Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lsas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizados.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Rincón Tedtin
Documento: 80810962
Cargo: Sec Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Leidy J. Monroy S.

Nombre: Leidy J. Monroy S.
Documento: 1.116.862.681
Cargo: Manipuladora de Alimentos

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	20032026	
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Froilan Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yuly Yarala Torres
Documento: 80810962	Documento: 1.037.627.381
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora de Alimentos

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	20/03/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Batin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

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

Municipio:	Tame.		No de Contrato:		Fecha de la visita:	24/03/2026	
Operador:	Consorcio Pae Acuerdo equipo por Tame						
Institución educativa:	Fralan Pinas						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras:	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilbert Rincon Teatin
Documento: 80810962
Cargo: Sec Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

Nombre: Yuli Parada Torres
Documento: 1.037.627.381
Cargo: Manipuladora de Alimentos

6314

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	24/03/2026
Operador:	Consorcio Pae hacardo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	26/02/026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina Tocaria
Nombre: Wilbert Rincón Trotta	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80810962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec Educacion y Tecnologia	Cargo: Manipuladora

6316

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	26/03/2026	
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Piñalar Foras						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras:	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para protegen los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentian con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y vajillas suficientes y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, manteles, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yuli Parada Torres
Documento: 80810962	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec Educacion y Tecnología	Cargo: Manipuladora de Alimentos

TRD- 600

ABRIL

Calle 15 No. 14-20
(7) 888 6394
contactenos@tame-arauca.gov.co

6318

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

Municipio:	Tame		No de Contrato:		Fecha de la visita:	06/04/2026	
Operador:	consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Fralon Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.810962	Documento: 1776854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6319

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	26/04/2026
Operador:	Consorcio Pae hacbudo operado por Tame				
Dirección					

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Ramón Teatin
Documento: 80.810.962
Cargo: SEC - Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Jaidy Monroy

Nombre: Jaidy Monroy
Documento:
Cargo: Manipuladora

6320

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	06042026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo cava.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita

Nombre: Wilbert Rincón Pautin
Documento: 80.810.962
Cargo: Soc - Educación y Tecnología

Nombre: Yuli Yaneda Gomes
Documento: 37.627.381
Cargo: Manipuladora

6321

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	08/04/2026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo cava.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80.816.962
Cargo: Sec. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

Nombre: Yuli Marcela Torres
Documento: 37.627.381
Cargo: Manipuladora

6322

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	08042026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Froilan Fonos						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones optimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.810.962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	10042026
Operador:	Consorcio PAE Acuerdo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincon Teatin	Nombre: Yuli Marcela Torres
Documento: 80.810.962	Documento: 37627381
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6324

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	13/04/2026
Operador:	consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa:	Proclan Fortas						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz. Marina
Nombre: Wilbert Rincon Teatin	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.90.962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6325

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	18 DN 2026
Operador:	Consorcio PAE haciendo equipo por Tame				
Dirección					

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80.810.962
Cargo: Soc. Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Laidy Monroy

Nombre: Laidy Monroy
Documento:
Cargo: Manipuladora

6326

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	13/04/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80810.962
Cargo: Sec. Educacion y Tecnologia

Firma de quien atiende la visita

Nombre: Yuli Parada Torres
Documento: 37.627.381
Cargo: Manipuladora

6327

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	14/04/2026
Operador:	Consorcio por haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba	C
5	El vehiculo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Ramón Teatin	Nombre: Yoli Marcela Torres
Documento: 80.810.962	Documento: 37.627.381
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6328

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	14092026
Operador:	Consorcio pae hacienda equipo por Tame						
Institución educativa	Fraylan Farias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilos que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Luz Marina
Nombre: Wilbert Rincon Teaton	Nombre: Luz Marina Tocora
Documento: 80.810.962	Documento: 1116954678
Cargo: Sec Educación y tecnología	Cargo: Manipuladora

6329

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	20042026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limlos y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yarela Torres
Documento: 80910.962	Documento: 37627381
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6330

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	21042026
Operador:	Consorcio Por hacerlo equipo por Tame						
Institución educativa	Froilan Foras						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	E
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yeidy Mogo
Nombre: Wilbert Rincón Teaton	Nombre: Yeidy Mogollón Mogo C.
Documento: 80.810962	Documento: 1116264132
Cargo: Sec Educación y Tandoya	Cargo: Manipuladora de alimentos

6331

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	23042026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Ferrenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehículo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limios y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yorala Torres
Nombre: Wilbert Rincón Teatin	Nombre: Yorala Torres
Documento: 80.810.962	Documento: 37627381
Cargo: Sec. Educación y Tendaja	Cargo: Manipuladora

6332

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	24/04/2026
Operador:	Consorcio Pae haciendo equipo por Tame				
Dirección					

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o correctiva realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilbert Rincón Teatin
Documento: 80.810.962
Cargo: Sec Educación y Tecnologia

Firma de quien atiende la visita

x Laidy Monroy

Nombre: Laidy Monroy
Documento:
Cargo: Manipuladora

6333

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	24042026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Froilan Forias						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes estan construidas en material no absorbente, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	Yeky Mayje
Nombre: Wilbert Marion Tentin	Nombre: Yeky Mayyelin Mayje C.
Documento: 80.810.962	Documento: 1116.964.182
Cargo: Sec Educación y Tandajo	Cargo: Manipuladora de alimentos

6334

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE CONDICIONES DE BODEGA

Municipio:	Tame	No de Contrato:		Fecha de la visita:	27042026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame				
Dirección					

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Se cuentan con las áreas necesarias y separadas.	C
3	Las paredes estan construidas en material no absorberte, son lisas de facil limpieza y desinfección.	C
4	La iluminación natural o artificial no genera sombras e ilumina de manera adecuada las diferentes áreas.	C
5	Las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
6	Las instalaciones cuentan con área de vestier.	C
7	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón liquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
8	Se cuenta con agua potable, almacenamiento para al menos un dia de trabajo.	C
9	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
10	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
11	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
12	Se cuenta con los programas de plan de sanemaiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
13	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	C
14	Se cuenta con un programa de mantenimiento de equipos, con procedimientos escritos y se llevan registros (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable), asi como los soportes de las actividades preventivas o corrective realizadas.	C
	4. PERSONAL MANIPULADOR	
15	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
16	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
17	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
18	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
19	Cuentan con los equipos necesarios y en cantidad suficiente para el almacenamiento de la materia prima. (estibas, estantes, equipos de refrigeración o congelación.	C
20	Las estibas presentan la separación minima de la pared (30 cm) para facilitar procesos de limpieza.	C
21	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
22	Se lleva registro documentado de la materia prima que ingresa, y de la rotación de la misma.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
23	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
24	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoria del cambio realizado).	C
26	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
27	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
28	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita

x

Nombre: Wilber Rincón
Documento: 80.810.962
Cargo: Sec Educación y Tecnología

Firma de quien atiende la visita

x Jaidy Monroy

Nombre: Jaidy Monroy.
Documento:
Cargo: Manipuladora Alimentos

6335

DEPARTAMENTO DE ARAUCA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTANTAL
PROGRAMA DE ALIMETACION ESCOLAR -PAE
FORMATO DE VERIFICACION EN PUNTO DE ENTREGA

Información de la ruta a verificar							
Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	28042026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Instituto Oriental Femenino						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	
	X						

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)

	Personal Manipulador	CALIFICACION
1	El personal manipulador de alimentos cuenta con la indumentaria completa (uniforme, zapato cerrado, gorro, tapabocas)	C
2	Cuentan con certificado en manipulación de alimentos según la norma.	C
3	Se lavan y desinfectan las manos cada vez que es necesario.	C
	Condiciones de transporte	
4	El vehiculo utilizado para el transporte de las raciones es tipo caba.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Los utensilios como canastillas, termos en el que se transportan los alimentos, se observan limíos y en buen estado.	C
7	El personal que carga y descarga utiliza la indumentaria adecuada (uniforme, gorro, tapabocas)	C
	Entrega de complemento alimentario	
8	La cantidad de raciones entregadas corresponde a la asignada a esta sede.	C
9	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
10	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
11	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
12	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
	Consumo	
13	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
14	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
15	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.	C
16	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

OBSERVACIONES

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
Nombre: Wilberr Rincón Teatin	Nombre: MARUCHA
Documento: 80.810962	Documento: 1148686543
Cargo: Sec. Educación. y Tecnología	Cargo: Manipuladora

6336

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

Municipio:	Tame			No de Contrato:		Fecha de la visita:	30/04/2026
Operador:	Consorcio pae haciendo equipo por Tame						
Institución educativa	Froilan Forlas						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No. de servicios:		No. de Manipuladoras	

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN: CUMPLE (C), NO CUMPLE (NC), NO APLICA (NA), NO OBSERVADO (NO)	Calificación
	1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
1	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
2	Las paredes están construidas en material no absorbente, son lisas de fácil limpieza y desinfección.	C
3	las puertas, ventanas y techos se encuentran en buen estado y no permiten el ingreso de plagas.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal manipulador, se encuentran limpias y con la dotación necesaria (jabón líquido, toallas, papel higiénico y papelera).	C
	2. PLAN DE SANEAMIENTO	
5	Se cuenta con agua potable, en la llave del lavaplatos del área de preparación.	C
6	Los recipientes usados para la recolección de desechos, cuentan con bolsa y son de accionamiento no manual.	C
7	No se observa presencia de plagas dentro de las instalaciones de la cocina, amacenamiento y servido.	C
8	Las diferentes áreas se observan limpias, los productos utilizados para los procesos son los establecidos en los programas, cuentan con las tablas visibles con las cantidades de productos a utilizar.	C
9	Se cuenta con los programas de plan de saneamiento por escrito, se diligencian formatos de las actividades realizadas a diario.	C
	3. PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
10	Los equipos y utensilios estan elaborados en material sanitario, se observan limpios y en buen estado.	
11	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	
12	El personal manipulador cuenta con certificado médico de aptitud para manipular alimentos	C
13	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
14	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
15	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	C
	5. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
16	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C
17	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C
18	Se Realiza control de temperaturas de los alimentos durante la preparación y el servido y se llevan registros.	C
19	Se dispone de equipos, utensilios y menaje suficiente y en buen estado, de acuerdo al número de raciones.	C
20	El área de consumo de alimentos cuenta con la dotación necesaria y en buen estado. (Mesas, sillas, mesones, bancas).	C
21	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
	6. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	
22	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC.	C
23	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	C
24	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría del cambio realizado).	C
25	Se cumple con los gramajes de las preparaciones.	C
	7. SALUD OCUPACIONAL	
26	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	C
27	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	C
	OBSERVACIONES	

FIRMAS

Firma de quien realiza la visita	Firma de quien atiende la visita
	X Luz Marina
Nombre: Wilbert Ruedín Teatn	Nombre: Luz Marina Tocaria
Documento: 80.810.962	Documento: 1116854618
Cargo: Sec. Educación y Tecnología	Cargo: Manipuladora.

ANEXO 3:
CERTIFICACIONES EMITIDAS POR LA SUPERVISIÓN

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

EL SUSCRITO SUPERVISOR DESIGNADO

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

Por medio del presente escrito certifico en mi calidad de Supervisor **WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN** del **Contrato de Suministro No. 081-2026,** según comunicación de Supervisión del **21 de enero de 2026**, que el contratista, **STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**, identificado con **C.C No. 1.116.866.903** de Tame-Arauca, en el periodo comprendido entre el **21 de Enero de 2026 al 30 de Abril de 2026**, cumplió a satisfacción con las actividades del contrato cuyo objeto es: **"PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"** y todas las demás obligaciones pactadas de acuerdo con el seguimiento al contrato tal como se soportan con los respectivos informes del contratista y supervisión.

Esta certificación forma parte integral del **Acta Parcial No. 1** del **contrato de suministro No. 081-2026**, presentada a la Alcaldía de Tame-Arauca, para su correspondiente pago según lo pactado contractualmente.

Se expide en Tame-Arauca a los veintiún (21) días del mes de Mayo de 2026, con destino a la carpeta contractual.

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
SUPERVISOR

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL

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

HACE CONSTAR:

Por medio del presente escrito certifico en mi calidad de Supervisor **WILBERT ORLANDO RIANCON TEATIN** del **contrato de Suministro No 081-2026**, según comunicación de supervisión del **21 de enero de 2026**, que el Señor(a) **STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**, identificado con **C.C No. 1.116.866.903** de Tame-Arauca, contratista **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, identificada con Nit: 902.025.909-1, realizó el pago conforme a los documentos soportes del pago de Aportes Obligatorios al Sistema Seguridad Social(PENSION,ARL,CAJA DE COMPRENSACION)correspondientes a los ingresos provenientes del Contrato de Suministro No. 081-2026 **Cuyo Objeto es: "PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"**, suscrito con la Alcaldía del Municipio de Tame-Arauca, materia del presente pago.

La certificación la realizó previa verificación del pago por los medios electrónicos de la Planilla del pago a la seguridad social, PILA Planilla Integral de Liquidación de Aportes al pago a la seguridad social, correspondiente a la **planilla No. 47687436** pagada el día **05/02/2026, planilla No. 6001403869** pagada el **día 06/01/2026 y planilla No. 6004323017** pagada el día **30/01/2026** con pago a Nueva EPS,SANITAS, FONDO DE PENSIONES PORVENIR,COLPENSIONES, ARL POSITIVA,CAJA DE COMPENSACION (COMFIAR), correspondientes al mes de enero de 2026.

La certificación la realizó previa verificación del pago por los medios electrónicos de la Planilla del pago a la seguridad social, PILA Planilla Integral de Liquidación de Aportes al pago a la seguridad social, correspondiente a la **planilla No. 62601785** pagada el día **03/03/2026, planilla No. 6002426511** pagada el **día 23/02/2026 y planilla No. 6008803293** pagada el día **04/03/2026** con pago a Nueva EPS,SANITAS, FONDO DE PENSIONES PORVENIR,COLPENSIONES, ARL POSITIVA,CAJA DE COMPENSACION (COMFIAR), correspondientes al mes de Febrero de 2026.

La certificación la realizó previa verificación del pago por los medios electrónicos de la Planilla del pago a la seguridad social, PILA Planilla Integral de Liquidación de Aportes al pago a la seguridad social, correspondiente a la **planilla No. 71512828** pagada el día **30/03/2026, planilla No. 6008403341** pagada el **día 12/03/2026 y planilla No. 6009987274** pagada el día **30/03/2026** con pago a Nueva EPS,SANITAS, FONDO DE PENSIONES PORVENIR,COLPENSIONES, ARL POSITIVA,CAJA DE COMPENSACION (COMFIAR), correspondientes al mes de Marzo de 2026.

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

La certificación la realizó previa verificación del pago por los medios electrónicos de la Planilla del pago a la seguridad social, PILA Planilla Integral de Liquidación de Aportes al pago a la seguridad social, correspondiente a la **planilla No. 9503498651** pagada el día **11/05/2026, planilla No. 6011575366** pagada el **día 21/04/2026 y planilla No. 6017628186** pagada el día **04/05/2026** con pago a Nueva EPS,SANITAS, FONDO DE PENSIONES PORVENIR,COLPENSIONES, ARL POSITIVA,CAJA DE COMPENSACION (COMFIAR), correspondientes al mes de Abril de 2026

CONSORCIO PAE HACIEDO EQUIPO POR TAME

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL	CAJA COMPENSACION	OTROS PARADFISCALES	TOTAL
ENERO	6006162320	05/02/2026	$ 14.700	$ 18.800	$ 1.400	$ 4.800	$ 3.700	$ 43.400
VALOR TOTAL								$ 43.400

Personal Manipulador:

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL	CAJA COMPENSACION	OTROS PARAFISCALES	TOTAL
ENERO	6004323017	30/01/2026	$ 14.600	$ 576.500	$ 344.500	$ 145.500	$ 6.000	$ 1.090.100
FEBRERO	6008803293	4/03/2026	-	$ 1.681.600	$ 341.600	$ 420.800		$ 2.444.000
MARZO	6009987274	30/03/2026		$ 1.681.600	$ 341.600	$ 420.800		$ 2.444.000
ABRIL	6017628186	4/05/2026		$ 1.681.600	$ 341.600	$ 420.800		$ 2.444.000
VALOR TOTAL								$ 8.401.500

Personal Profesional Enero:

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL	TOTAL
ENERO	47687436	5/02/2026	$ 73.000	$ 93.400	$ 3.100	$ 169.500
ENERO	6001403869	6/01/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 42.700	$ 541.800
VALOR TOTAL						$ 711.300

Personal Profesional Febrero:

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL	TOTAL
FEBRERO	62601785	3/03/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 9.200	$ 508.300
FEBRERO	6002426511	23/02/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 42.700	$ 541.800
VALOR TOTAL						$ 1.050.100

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

Personal Profesional Marzo:

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL	TOTAL
MARZO	71512828	30/03/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 9.200	$ 508.300
MARZO	6008403341	12/03/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 42.700	$ 541.800
VALOR TOTAL						$ 1.050.100

Personal Profesional Abril:

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO PLANILLA	SALUD	PENSION	ARL	TOTAL
ABRIL	9503498651	11/05/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 9.200	$ 508.300
ABRIL	6011575366	21/04/2026	$ 218.900	$ 280.200	$ 42.700	$ 541.800
VALOR TOTAL						$ 1.050.100

Esta Certificación forma parte integral del **Acta Parcial No. 1 del contrato de Suministro No .081-2026**, presentada a la Alcaldía de Tame-Arauca, para su correspondiente pago según lo pactado contractualmente.

Se expide en Tame-Arauca a los veintiún (21) días del mes de Mayo de 2026, con destino a la carpeta contractual.

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
SUPERVISOR

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD- 600

CERTIFICACIÓN CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

EL SUSCRITO SUPERVISOR DESIGNADO

CERTIFICACIÓN

Que para el manejo de los recursos del anticipo del **contrato No. 081 de 2026 modalidad contrato de suministro**, suscrito con la Alcaldía Municipal de Tame y el **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, identificada con **Nit No. 902.025.909-1 R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR** y cuyo objeto del contrato es: **"PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"**, se realizó lo siguiente:

1. La alcaldía municipal de Tame aprobó mediante la cláusula séptima, la entrega hasta un cincuenta (50%) por ciento del valor total del contrato como concepto de anticipo.

2. Se realizo la apertura de una cuenta de ahorros No. **5064002243867** como titular **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, el día **27/01/2026**.

3. A la fecha la cuenta de ahorros sigue activa.

4. **De acuerdo al 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**.

El **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**, hizo uso de los recursos del anticipo y entrego el soporte de gasto del mismo por un valor de **$231.942.257**

Se certifica para el periodo comprendido entre el **03 de Febrero de 2026 y el 30 de Abril de 2026.**

Se expide en Tame-Arauca a los veintiún (21) días del mes de Mayo de 2026.

Cordialmente,

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
SUPERVISOR

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 001 DE 2020

ACTA PARCIAL No. 1

ENTIDAD CONTRATANTE	MUNICIPIO DE TAME, NIT 800.113.991-3
OBJETO	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME
CONTRATISTA	CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME NIT: 901.426.905-7 INA. STEFANY PATIÑO VILLAMIZAR C.C. No. 1.116.884.903 de Tame (Arauca)
SUPERVISIÓN	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA / WILBERT ORLANDO RINCÓN TSAITIN, SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISIÓN DEL 21 DE ENERO DE 2020
UNIDAD EJECUTORA	SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

VALOR CONTRATO	$ 1.057.963.330	PLAZO CONTRATO	NUEVE(09) MESES	FECHA DE ACTA DE INICIO	21 DE ENERO DE 2020	FECHA DE CORTE ACTA PARCIAL No. 1	DESDE EL 21 DE ENERO DE 2020 HASTA 30 DE ABRIL DE 2020
VALOR ANTICIPO 10%	$ 105.851.750	VALOR PRESENTE ACTA	$ 351.057.931	FECHA DE INICIO DE ENTREGA DE RACIONES	22 DE ENERO DE 2020	FECHA PRESENTE ACTA	30 DE ABRIL DE 2020

CONDICIONES CONTRACTUALES INICIALES										VALOR ACTA PARCIAL NO. 1										VALOR ACUMULADO				
ACTIVIDAD	1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME- ARAUCA.									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									1.1 COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.															
	No.	ENTIDAD E INSTALACIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACIÓN	PARA TRANSPORTAR	COSTO TOTAL RACIÓN DIARIA	STUDIANTES DE SERVICIO	NÚMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR POR EJECUTAR	RACIONES DIARIAS	VALOR TOTAL	No.	ENTIDAD E INSTALACIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	PUNTOS DE PREPARACIÓN	PARA TRANSPORTAR	COSTO TOTAL RACIÓN DIARIA	STUDIANTES DE SERVICIO	NÚMERO DE DIAS CALENDARIO ESCOLAR POR EJECUTAR	RACIONES DIARIAS	VALOR TOTAL						
	1	ORIENTAL PEDREGAL	960	DEL PROLAM AL ORIENTAL PEDREGAL	$ 6.401	727	170	123,590	$ 809.180.590	1	ORIENTAL PEDREGAL	960	DEL PROLAM AL ORIENTAL PEDREGAL	$ 6.401	727	50	36,350	$ 238.044.480						
	2	CE TECNICA INDUSTRIAL PROLAM PARMA	50	NO		272	170	46,240	$ 302.963.340	2	CE TECNICA INDUSTRIAL PROLAM PARMA	50	NO		272	50	13,600	$ 89.109.060						
TOTALES	2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTO DE PREPARACIÓN	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1009	170	171530	$ 1.057.963.330	2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS		1 PUNTO DE PREPARACIÓN	01 PARA TRANSPORTAR	$ 6.401	1009	50	50131	$ 351.057.931						

VALOR ACUMULADO				
CENTROS E INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS	COSTO COMPLEMENTO DE RACIÓN DIARIA	STUDIANTES DE SERVICIO	NÚMERO DE DIAS ATENDIDOS	RACIONES DIARIAS / VALOR TOTAL
ORIENTAL PEDREGAL	$ 6.401	727	50	50131 / $ 321.084.480
CE TECNICA INDUSTRIAL PROLAM PARMA		272	50	50131 / $ 321.709.340
VALOR TOTAL				50.131 / $ 963.057.931

DESCRIPCIÓN	CONTRACTUAL	AMORTIZACIÓN ANTICIPO	ACTAS ESMINUTAS	GIROS
VALOR CONTRATO SUMINISTRO No. 001 DE 2020	$ 1.057.963.330			
VALOR ANTICIPO DESDE A CORTE DE 30 DE ABRIL DE 2020				$ 372.000.000
SALDO DE ANTICIPO PENDIENTE POR GIRAR DE ACUERDO AL PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO		$ 648.963.768		$ 175.681.765
VALOR PARCIAL No. 1			$ 351.057.931	
VALOR AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO 10% 90% PARCIAL N° 1		$ 280.528.969		
VALOR NETO A PAGAR PRESENTE ACTA MENOS AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO				$ 192.129.069
SALDO DE ANTICIPO PENDIENTE POR AMORTIZAR		$ 368.434.799		
VALOR NETO PENDIENTE POR PAGAR MENOS AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO				$ 368.434.799
SALDO POR EJECUTAR POR PARTE DE CONTRATISTA			$ 276.585.139	
SUMA IGUALES SALDO CONTRATO PRINCIPAL	$ 1.057.963.330		$ 1.057.963.330	$ 1.057.963.330

VALOR NETO A PAGAR PRESENTE ACTA MENOS AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO EN ACTA PARCIAL No. 1: CIENTO NOVENTA MILLONES QUINIENTOS VEINTIOCHO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($ 192.129.069)

MIGUEL ANGEL BASTO MORALES
ALCALDE MUNICIPAL

STEFANY PATIÑO VILLAMIZAR
R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CONTRATISTA

VISTO BUENO, WILBERT ORLANDO RINCÓN TSAITIN
SECRETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA MUNICIPAL
SUPERVISOR DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 001 DE 2020,
SEGÚN COMUNICACIÓN DE SUPERVISIÓN DEL 21 DE ENERO DEL 2020

CONSORCIO PAE

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT 902.025.909-1
CR 5 9 59 BRR PRIMERO DE MAYO
Tel: 3209197608
Tame - Colombia
haciendoequipoportame@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. PAE 2

Señores	ALCALDIA MUNICIPAL DE TAME		
NIT	800.102.801-3	**Teléfono**	(607) 8886129
Dirección	CALLE 15 14 20	**Ciudad**	Tame - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	26/06/2026, 16:11
Expedición	26/06/2026, 16:27
Vencimiento	26/06/2026

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total
1	ACTA PARCIAL 1, CONTRATO DE SUMINISTRO N 081 DE 2026, OBJETO PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR DE NIÑOS, NIÑAS ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.	1,00	381,057,931.00

Total items: 1

Total Bruto	381,057,931.00
IVA 0%	0.00
Total a Pagar	381,057,931.00

Valor en Letras:
Trescientos ochenta y un millones cincuenta y siete mil novecientos treinta y un pesos m/cte

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Efectivo - Trasnferencia B $ 381,057,931.00

Observaciones:
AMORTIZACION DEL ANTICIPO 50% PARCIAL Nø 1 $190.528.966

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764105069260 aprobado en 20260126 prefijo PAE desde el número 1 al 1000 Vigencia: 24 Meses Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 5629 Actividades de otros servicios de comidas Tarifa
CUFE: bf024645d51d73f752e7032ef1de3f03d5eaaa0795006248f999e6f04bb2091 6d5b627279909c770da749a455e298624b

Fabricante Software y Proveedor tecnológico Siigo SAS - Nit 830.048.145-6 Nombre Software Siigo Nube. Forma electrónica vce en el XML

6345

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

Tame, 25 de Junio de 2026

SEÑOR
MIGUEL ANGEL BASTOS MORALES
ALCALDE MUNICIPAL
TAME-ARAUCA

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: SOLICITUD DE GIRO

Cordial Saludo:

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 el fin de solicitar el desembolso del Giro, correspondiente al valor del **Acta Parcial No. 1**, a la **cuenta de ahorros No. 506400243875** del **Banco Davivienda**, perteneciente al **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME.**

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**

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

DAVIVIENDA

Banco Davivienda S.A.

CERTIFICACION

TAME, ARAUCA, 15/06/2026

Por medio de la presente hacemos constar que nuestro cliente **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** con **NIT 902.025.909-1** posee en el Banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número	506400243875
Estado	VIGENTE
Saldo a la fecha	$0.00 PESOS
Fecha de apertura	27/01/2026

CUENTA DE AHORROS PARA MANEJO DE PARCIALES Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO N° 081 DE 2026 CUYO OBJETO ES "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME"

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA

634

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
HACIENDA

TRD-310

Tame, junio 17 de 2026

EL TECNICO OPERATIVO DE LA SECRETARIA DE HACIENDA – GRUPO IMPUESTOS Y RECAUDOS DEL MUNICIPIO DE TAME - ARAUCA

C E R T I F I C A QUE

ASOCIACION DE MADRES COMUNITARIAS Y MUJERES TRABJADORAS POR LA PRIMERA INFANCIA.
NIT. 900.332.511-1

Se encuentra PAZ Y SALVO por todo concepto.

Valido por 30 días.

Se expide a solicitud del interesado.

SECRETARIA DE HACIENDA
IMPUESTOS Y RECAUDOS

HENRY DUVAN MEDINA SANCHEZ
TESORERO MUNICIPAL

Elab	EDUAR AMAYA CPS 21 2026	
Rev.	HENRY MEDINA/ TESORERO MUNICIPAL	

6348

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
HACIENDA

TRD-310

Tame, junio 17 de 2026

EL TECNICO OPERATIVO DE LA SECRETARIA DE HACIENDA – GRUPO IMPUESTOS Y RECAUDOS DEL MUNICIPIO DE TAME - ARAUCA

C E R T I F I C A QUE

COMPANY SERVICE FOOD SAS BIC
R/L FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
NIT. 900.148.334-6

Se encuentra PAZ Y SALVO por todo concepto.

Valido por 30 días.

Se expide a solicitud del interesado.

SECRETARIA DE HACIENDA
IMPUESTOS Y RECAUDOS
ALCALDÍA DE TAME

HENRY DUVAN MEDINA SANCHEZ
TESORERO MUNICIPAL

Elab.	EDUAR AMAYA CPS 21 2026	
Rev.	HENRY MEDINA/ TESORERO MUNICIPAL	

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME
HACIENDA

TRD-310

Tame, junio 17 de 2026

EL TECNICO OPERATIVO DE LA SECRETARIA DE HACIENDA – GRUPO IMPUESTOS Y RECAUDOS DEL MUNICIPIO DE TAME - ARAUCA

C E R T I F I C A QUE

CONSORCIO PAE HACIENDO RQUIPO POR TAME.
NIT. 902025909-1

Se encuentra PAZ Y SALVO por todo concepto.

Valido por 30 días.

Se expide a solicitud del interesado.

SECRETARIA DE HACIENDA
IMPUESTOS Y RECAUDOS
ALCALDÍA

HENRY DUVAN MEDINA SANCHEZ
TESORERO MUNICIPAL

Elab.	EDUAR AMAYA CPS 21 2026	
Rev.	HENRY MEDINA/ TESORERO MUNICIPAL	