393

CUENTA DE COBRO No.16

CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATO COROZAL
Reconocido Oficialmente, Resolución INCORA 095 del 10 de diciembre de 1986
NIT. 900.023.118-4

Debe a:

Fecha: Abril 30 de 2025
Nombre Y Apellidos: Alirio Cáceres Jaimes
Documento de identidad: 6.965.247 de Hato Corozal
Dirección y Ciudad: Resguardo indígena Chaparral y Barro Negro

Concepto: Prestación de servicio como Auxiliar operativo, para el contrato interadministrativo 1424 de 2024, en los comedores escolares del Centro Educativo Indígena SIUKARO. Correspondiente al periodo de servicio del 1 al 11 de abril de 2025 y del 21 al 30 de abril de 2025.

Valor en letras: Un millón cuatrocientos setenta mil pesos M/Cte

Valor en pesos: $ 1.470.000

Alirio Cáceres Jaimes.
Nombre y apellido: Alirio Cáceres Jaimes
CC No. 6965247 de Hato Corozal

Manifiesto bajo la gravedad de juramento que no se tomarán costos o deducciones asociados a dicha renta; por lo anterior para que me aplique la tabla de retención del artículo 383 del ET.

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

3714

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	6965247	ALIRIO CACERES JAIMES	Resguardo indigena chaparral y barro neg	3229090920	uwascasanare@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
UNICA	I – Independiente		CASANARE	SÁCAMA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-04	2025-04	I	02/05/2025	85860093	$487.600	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPSC25	Capresoca EPS	891856000-7	210.000	0		0		0	0	0	0	210.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
25-14	Colpensiones	900336004-7	268.800	0	0	0	0	0	0		268.800	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	8.800				8.800	0	0	8.800			88	8.800	1

TOTALES CAJAS

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

TOTALES PARAFISCALES

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

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	210.000	210.000
Pensión	1	268.800	268.800
Riesgos Laborales	1	8.800	8.800
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	487.600	487.600

PAGADA

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

3715

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	6965247	ALIRIO CACERES JAIMES	Resguardo indigena chaparral y barro neg	3229090920	uwascasanare@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CASANARE	SÁCAMA		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-04	2025-04	I	02/05/2025	85860093	$487.600	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES												PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Cotiza. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	6965247	CACERES JAIMES ALIRIO	59	0			N																	25-14	1.680.000	268.800	0	0	0	0	EPSC25	1.680.000	210.000	14-23	1.680.000	1	8.800		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

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

3716

Anexo No. 25.

Cronograma de capacitación continua.

Cabildo Indígena Del Resguardo Chaparral Y Barro Negro De Sácama, Tamara Y Hato Corozal
Resolución INCORA 095 del 10 de diciembre de 1986
Calle 16 No. 17 – 35 Casa ORIC – Yopal cel. 322 929 0920
Email: uwascasanare@gmail.com
NIT. 900.023.118 – 4

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA	COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · CASANARE · Alimentos Aprender	
PUEBLO U'WA TERRITORIO DE VIDA		Código P-CC-001	Versión 004

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA

ITEM	TEMATICA	ACTVIDAD	AÑO 2025											
			ENE	MAR	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	**TOTAL**
1	Normas y hábitos higiénicos, buenas prácticas de manipulación de alimentos.	* Exposición de contenidos teóricos. * Presentación de ejemplos y casos prácticos. * Revisión en la carpeta administrativa.	EBERO 25 - 2025					JUNIO 21 DE 2025						
2	Estandarización de gramajes y manejo adecuado de la minuta patrón, ciclos de menú y guías de preparación de alimentos y bebidas.													
3	Limpieza y desinfección, procedimientos operativos estandarizados en sanitización.											OCTUBRE 4 DE 2025		
4	Abastecimiento de agua potable, uso eficiente de la misma, residuos sólidos y líquidos, su importancia y clasificación.													
HORAS POR JORNADA DE CAPACITACIÓN			10					4				4		**18**

ELABORADO		REVISADO		APROBADO	
NOMBRE	CALIDAD	NOMBRE	CALIDAD	NOMBRE	GOBERNADOR
FECHA	15/01/2025	FECHA	15/01/2025	FECHA	15/01/2025

3718

Anexo No. 26.

Informe visita técnica interventoría

Cabildo Indígena Del Resguardo Chaparral Y Barro Negro De Sácama, Tamara Y Hato Corozal
Resolución INCORA 095 del 10 de diciembre de 1986
Calle 16 No. 17 – 35 Casa ORIC – Yopal cel. 322 929 0920
Email: uwascasanare@gmail.com
NIT. 900.023.118 – 4

3719

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 11 de abril de 2025.

Oficio No. INTERPAE-RESG-CHAP-015-2025-1

Señor:
YUBIGILDO CAMARGO DUARTE
R.L Cabildo indígena del resguardo Chaparral y Barronegro
La Ciudad.

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría No. 1445 de 2024, cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad residencias escolares, ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
10-04-2025	Támara	C.E rural indígena Siukaro	Siukaro	100%	Muy bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

Anexos: 4 folios.

3720

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Tamara	
Fecha de la visita: 10/04/2025	Hora inicio:	12:00 PM	Institución educativa:	Siukaro	
Operador: Cabildo Indígena del resguardo chaparal	Hora terminación:	1:30 PM	Sede educativa:	Siukaro	
Contrato interadministrativo No.	1424- 2024	Tipo de complemento:	Residencia	N° de servicios:	42

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras fisicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domesticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.	1	
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la ultima fumigación: 23/01/2025	1	
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.	1	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/04/2025	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
15	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.	1	

3721

16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
24	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
25	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
26	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
27	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
28	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
Participación ciudadana			
30	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
32	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas						Porcentaje de Cumplimiento:	100	%
Concepto técnico:	Muy Bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, decribir el numero del ciclo de menu y la semana a la cual corresponde.	

3x22

Observaciones

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa SIUKARO sede SIUKARO con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación del servicio del Restaurante Escolar donde se evidencio lo siguiente:

- Se evidencia áreas limpias y ordenadas
- personal manipulador cuenta con la dotación completa de acuerdo a la normatividad vigente
- Se observa materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Lenys Molino
CEDULA: Lenys 43617281
TELEFONO: 311 2229097
CARGO: PROf de Apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Jeferson Adrian
CEDULA: 1006559400
TELEFONO: 3003621106
CARGO: Dinamizador de alimentos

3723

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUFCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	10042025	Institución educativa:	SIUKARO		
Operador:	Cabildo indígena del resguardo chaparral y barronegro	Sede educativa:	SIUKARO		
Contrato interadministrativo No.	1424 - 2024	Tipo de complemento:	Residencias escolares ✓	No. De servicios:	42

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 14 Almuerzo	Menu N 14: Pierna de Pollo Dorado, Espagueti Guisado, Platano cocido con Panela, Tomate en Rodajas y Sorbete de Guayaba

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

	Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jehys Molina	Nombre: Jeferson Adrian
Documento: 43 617 281	Documento: 1006599400
Cargo: Prof de Alimentos	Cargo: Dinamizador de alimentos