Personal manipulador			
17	El personal manipulador 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	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa requiere de mantenimiento
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

16

242

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica 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	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	93.3 %

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Menu N 17 Semana 3

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa El pretexto Sede Corea con el fin de Verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar.

* Se Verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y en cantidades suficientes para las preparaciones de la semana 4 del menu 16 al 20

* Se observa personal manipulador con la dotación completa, ademas áreas limpias y en orden

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardaly Botal L.	Nombre: Beatriz Elena Meche
Documento: 1.118544617	Documento: 1118532586
Cargo: Profesional de Apoyo.	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	17/06/2025		Institución educativa:	EL PIÑETEXTO			
Operador:	DUFLO . SAS		Sede educativa:	LOREA			
Contrato de pretación de servicios No:	0087 / 2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	35

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	MENU N 17: Pechuga Sudada, arroz con fideos, Papa chaloca, ensalada Roja Jugo de Mango, Agua potable.						
Intercambios	Alimento:	/	/	/	/	/	
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/	

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	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.7 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Naydu Mardady Bustos	Beatriz Elena Neche
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Beatriz Elena Neche
Documento: 1-118544.617	Documento: 1118,532586
Cargo: PROF - Apoyo Interventoría	Cargo: Manipuladora de alimentos

18

244

8563

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 03 | CODIGO: FO-AT-VRI-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	17/06/2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria 1	Institución educativa:	EL PRETEXTO	Sede educativa:	COREA
Operador:	DUFLO S.A.S	Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	No Servicios	35	Tipo de Complemento:	Almuerzo ✓ / Residencias escolares

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pechuga sudada	Pechuga Sudada	✓		35	38	32	35	35	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	✓		73	91	73	79	70	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Papa chaleca	Papa chaleca	✓		70	78	87	78	70	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Ensalada Roja	Ensalada Roja	✓		60	56	60	58	60		✓	✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-		✓
Jugo de Mango	Jugo de Mango	✓		216	212	216	214	200	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		234	222	224	226	200	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

* Capacitar al personal manipulador en estandarización de gramajes de los componentes del ciclo de Menú

Porcentaje de cumplimiento: 83.3

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Naydu M. Bustos L	Nombre: Beatriz Elena Meche	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118532586	Documento:
Cargo: PROF. Apoyo Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimento	Cargo:

245

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/25

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Pretexto	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	NUNCHIA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	COREA	FECHA VISITA: 17/06/25			HORA INICIO:	10:00 am	
OPERADOR:	DUFLO S.A.S	CONTRATO No: 0087/25	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	1:00 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Carmen Rosa Velosco	23866419	Docente	3202270339
2	Margarita Fernandez	47.431 803	Docente	3102896313
3	Naydu Murcia Bustos Romero	1.118544.617	Prof. Apoy. Interv.	3112632160
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita de prestación de servicio a la IE El pretexto Sede Corea del Municipio de Nunchia

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de interventoria en la IE El pretexto Sede Corea del Municipio de Nunchia, en donde Docentes manifiestas que al momento de la Entrega de la RPS, preparado en srtio, los alimentos no alcanzan segun los gramajes correspondiente a los Rangos Estipulados.

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/25

Docentes requieren la presencia de Nutricionista del operador para que les socialicen la minuta patrón
* El pollo viene porcionado en una bolsa abierta.
* Que las preparaciones de la avena sea mas Liquida
* Que se pueda hervir mas Agua para el jugo y menos Azucar, debido a que los niños manifiestan de Mucha Azucar y poco Jugo
* que se les quite los aderezos (mostaza) a la ensalada por que no les gusta a los ninos
* El tomate de guiso por su estado de Maduracion (verde) no es el indicado para las preparacio
* Se retroalimenta al personal manipulador en la minuta y los gramajes correspondiente de Acuerdo al Rango

* Durante la visita se realiza Verificación de la materia prima correspondiente a la semana 4 menu del 16 al 20, la cual se evidencia completa según remisión y calidad. buenas condiciones.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Se Solicita al operador realitar refuerzo en guias de preparación y guias de la minuta patrón y gramajes.

FIRMA:
NOMBRE: Carmen Rosa Velazco
CEDULA: 28866419
FIRMA:
NOMBRE: Margarita Fernandez
CEDULA: 49 931 803
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Nayda Murdady Bustas
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	TAURAMENA			
Fecha de la visita:	17	06	2025	Hora inicio: 11:30 a.m	Institución educativa:	CAIEET			
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 1:00 p.m	Sede educativa:	LA PRADERA			
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X		No de servicios:	23

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	0	Realizar registro de limpieza de campana de extracción
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	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 última fumigación: Marzo / 2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	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	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (ácreo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

Personal manipulador			
17	El personal manipulador 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	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Adjuntar certificado mes de Mayo.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Realizar mantenimiento a estufa industrial en quemadores.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica 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	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de Implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		90.3 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 4 menú 17.				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa La Pradera del municipio de Tauramena.

- Materia prima almacenada (carnes, frutas y abarrotes) cumplen con las caracteristicas de calidad aptas para el consumo.
- Cumplimiento de menú #17 Semana 4
- Se cumple con los horarios de distribucion establecidos para el servicio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Ana Balvina Baena
Documento: 1057587328	Documento: 25.285.382
Cargo: Interventoria PAE	Cargo: manipuladora Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: 04
		CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAURAMENA	
Fecha de la visita:	17 / 06 / 2025	Hora inicio: 9:30 a.m	Institución educativa:	CRIGET	
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación: 10:40 a.m	Sede educativa:	CAMILO TORRES	
Contrato de prestación de servicios No.		Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 21

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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.	0	No se observan registros del mes de Junio
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.	0	Diligencias registros de limpieza y desinfeccion
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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	0	Realizar registro de limpieza de campana de extracción
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Se observa rastros de vectores (murcielagos) en comedor escolar. Se requiere nuevo control de plagas.
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	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 última fumigación: Mayo 2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Realizar control de plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	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	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	No se realizo actividad de limpieza y desinfeccion del tanque de almacenamiento de agua.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	1	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador 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	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Adjuntar en carpeta último certificado de capacitación
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Manipuladora almacena proteinas en casa.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar área producto No Conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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.	NO	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Realizar mantenimiento a nevera y estufa industrial.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica 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	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — **Porcentaje de Cumplimiento:** 70 %

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 4 menú #17.				

Observaciones generales de la visita

Se evidencia operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Camilo Torres del municipio de Tausamena.

- Realizar registros correspondientes al plan de saneamiento básico
- El Techo del área de preparación y almacenamiento presenta aberturas, lo que genera ingreso de plagas (murciélago). Se realiza solicitud al personal manipulador de realizar aseo, general en bordes de ventanas del área de preparación y almacenamiento al igual que en partes altas donde se evidencian telas.
- Nevera no congela, realizar mantenimiento. Estufa Industrial los fogones no encienden adecuadamente.
- Materia prima (fruver y abarrotes) en buen estado y en las cantidades suficientes para las preparaciones de la semana.
- El operador ya realizó la actividad de control de plagas (fumigación en el comedor escolar) e instaló barrera de protección inferior en puerta de ingreso al área de preparación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Cordero	Nombre: ana Judith Reyes
Documento: 105-168-1328	Documento: 1006415521
Cargo: Interventora PAE.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACION RACION PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque.		
Fecha de la visita:	18 06 2025	Hora inicio:	8:00am	Institución educativa:	Tecnico Francisco Luces		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	9:20am	Sede educativa:	las calles.		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	17

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	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 última fumigación: 11 JUNIO 2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	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	
12	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/06/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

Personal manipulador			
17	El personal manipulador 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	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Realizar mantenimiento a la nevera. y a la estufa.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica 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	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	96.4 %		
Concepto Técnico	Muy bueno √	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Menú #18.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Personal manipulador con dotación completa.
- Areas limpias y organizadas
- Registros diarios diligenciado.
- Materia Prima en buenas condiciones de almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Uruena G.	Liz Marina Mayetón G.
Nombre: Karina Urueña	Nombre: Liz Marina Mayetón G.
Documento: 1118542365	Documento: 30'937519.
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Ecónoma.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	edelmira sierra g Asesorías Consultorías

035

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque.		
Fecha de la visita:	18 / 06 / 2025	Hora inicio:	9:45am	Institución educativa:	Tecnico Francisco Luceq		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	11:00am	Sede educativa:	El Garrancho		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	17

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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.	0	Deficiencia de limpieza y desinfección. Registros sin diligenciar.
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.	0	Deficiencia de limpieza y desinfección. Registros sin diligenciar
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.	0	Deficiencia de limpieza y desinfección
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 .	0	Deficiencia de limpieza y desinfección.
5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Control de plagas		
6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Se evidencia Presencia de plagas en el área de preparación y almacenamiento.
7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Realizar instalacion cinseo a ventana en el area de almacenamiento.
8 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 última fumigación: 11 JUNIO 2025	1	
9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Diligenciar Registros.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10 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.	0	No hay recipientes de material sanitario.
11 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	
12 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	
13 Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua		
15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
16 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A.	

31

257

Personal manipulador			
17	El personal manipulador 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.	0	No se evidencia soporte.
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia soporte.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Realizar mantenimiento a estufa.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica 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	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de Implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						56 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente ✓	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					semana 4 menú #18.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Deficiencia en limpieza y desinfección en areas de Preparación, almacenamiento, sillas, mesas del comedor escolar.
- Falta limpieza y desinfección de equipos.
- Se evidencia Presencia de Plagas en el area de Preparación y almacenamiento (cucarachas) - en el comedor escolar area de exterior (murcielagos).
- Realizar instalación de angeo a abertura en el area de almacenamiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urrea G.	x Maria Rodriguez
Nombre: Karina Urrea G.	Nombre: x Maria Esmeralda Rodriguez
Documento: 1118542365	Documento: x 1.006.568.097
Cargo: Prf. de Apoyo.	Cargo: x Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Yopal, Casanare, 11 de julio de 2025

DCP -102A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CTO 087 DE 2025
MUNICIPIO DE YOPAL

REF.: RESPUESTA OFICIO INTER-PAE-DUFLO-122-2025 NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicio N° 087 de 2025, que tiene por objeto: ¨ **PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**¨, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante oficio OFICIO INTER-PAE-DUFLO-122-2025 con respecto a los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor al Programa de Alimentación Escolar PAE.

ANEXO: Plan de mejora y evidencias.

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Nit. 891.856.718 -6

MEMORANDO 0266 DEL 19 DE JUNIO DE 2025

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 25 de junio de 2025, 8:53
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

Buen día señores DULFO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S,

Por medio del presente, me permito enviar memorando 0266 del 19 de junio de 2025, con el fin de invitarlos a la DÉCIMA SESIÓN DE LA MESA DEPARTAMENTAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS - ORDENANZA No. 035 de 2022, que se llevará a cabo el día jueves 26 de junio de 2025 a las 8:00 am en las instalaciones de la Fundación amanecer (Calle 24 # 20A - 27).

Agradecemos su puntual asistencia.

Atentamente,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Memorando 0266.pdf
1041K

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT. 892099216-6

MEMORANDO
FO-GD-02
19-09-2024
V.02

MEMORANDO 0266

900.85

Yopal, 19 de junio del 2025

PARA: Secretaria de Gobierno, Secretaria General, Secretaria de Educación, Secretaria de Salud, Secretaria de Integración, Desarrollo Social y Mujer, Jefe Oficina Asesora Jurídica.

DE: ALEXI YESID DUARTE TORRES, Secretario de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

ASUNTO: INVITACIÓN DÉCIMA SESIÓN DE LA MESA DEPARTAMENTAL DE COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS – ORDENANZA No. 035 DE 2022.

Cordial saludo,

La Secretaría de Desarrollo Económico Agricultura Ganadería y Medio Ambiente, en articulación con entidades del Orden Nacional y Territorial, en cumplimiento a lo establecido en la ordenanza No. 035 de 2022 "*Por la cual se modifica la ordenanza No. 005 de 2022, que crea la mesa departamental de compras públicas locales de alimentos y se dictan otras disposición en el marco de la ley 2046 de 2020 y el decreto reglamentario 248 de 2021 de la presidencia de la república*", se permite invitarlos a participar en la DÉCIMA SESIÓN de la mesa departamental de Compras Públicas, que tiene como objetivo articular acciones que permitan una adecuada implementación del proceso de Compras Públicas en el departamento.

El evento se realizará de la siguiente manera:

Fecha: Jueves 26 de junio de 2025.
Hora: 8:00 am
Lugar: Fundación Amanecer Yopal (Calle 24 No. 20A – 27)

Agenda:

1. Verificación del Quorum.
2. Lectura y Aprobación Acta anterior.
3. Instalación Decima Sesión a cargo el Secretario de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.
4. Presentación de los nuevos miembros de la mesa.
5. Socialización Tercera Rueda de Negocios.
6. Instrumentos de seguimientos de facturas CPLA.

262

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT. 892099216-6

MEMORANDO
FO-GD-02
19-09-2024
V.02

7. Proposiciones y varios.
8. Cierre del evento.

Ante cualquier comentario, inquietud o mayor información podrán comunicarse al correo electrónico compraspublicas@casanare.gov.co o contactar directamente a los profesionales Carlos Julián Farfán Rodríguez – 3102092841, Diego Fernando Criollo Sandoval – 3115139375 e Ivonne Rocio Barrera Salamanca – 3106284391, quienes estarán a cargo de dicho evento.

Esperamos contar con su valiosa colaboración.

Cordialmente,

ALEXI YESID DUARTE TORRES
Secretario de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

Aprobó: Fredy Alexander González Girón
Director Técnico Empresarial

Revisión Jurídica: Lady Viviana Martínez.
Asesora Jurídica

Elaboró: Ivonne Rocio Barrera Salamanca.
Profesional de Apoyo

RV: Invitación a la Rueda de Negocios – Alianzas Productivas 2025

3 mensajes

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 26 de junio de 2025, 10:53
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>, Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>, uwascasanare <uwascasanare@gmail.com>, ASOCIACION DE CABILDOS <asocsaliba@gmail.com>, CANO MOCHUELO <cabildoindigenacanomochuelo1@gmail.com>, asaisoc2 <asaisoc2@gmail.com>, PAE Indigenas Casanare <paeindigenas@sedcasanare.gov.co>, interventoriaesgpae <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Cordial saludo,

La presente es con el fin de hacer extensiva la invitación a participar en la **Rueda de Negocios Alianzas Productivas 2025**, que se realizará el **jueves 3 de julio** en el **Auditorio del Hotel Atajo** (calle 10 No. 18-11, Yopal, Casanare).

Esperamos contar con la participación del representante de cada contrato del PAE en el Departamento.

Atentamente,
Daniela Cristancho Amaya

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: jueves, 26 de junio de 2025 10:39 a. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>; Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>; PAE Indigenas Casanare <paeindigenas@sedcasanare.gov.co>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>
Asunto: RV: Invitación a la Rueda de Negocios – Alianzas Productivas 2025

Buenos días

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Gobernación de Casanare

De: Secretaria de Educacion <educacion@sedcasanare.gov.co>
Enviado: jueves, 26 de junio de 2025 9:00 a. m.

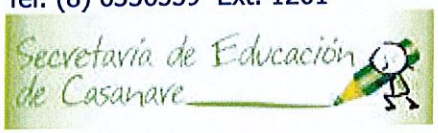
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>; Carlos David Acosta Briceño <cacosta@sedcasanare.gov.co>; PAE <pae@sedcasanare.gov.co>; Melissa Borja <mborja@sedcasanare.gov.co>
Asunto: RV: Invitación a la Rueda de Negocios – Alianzas Productivas 2025

8583

Atentamente,

Diego Fernando Ardila Plazas

SECRETARIO DE EDUCACIÓN DE CASANARE
Carrera 20 N° 8 - 02 – Edificio CAD – Piso 2
Tel: (8) 6336339 Ext. 1201



De: Oscar Adame <alianzas2025orinoquia@gmail.com>
Enviado: jueves, 26 de junio de 2025 7:06 a. m.
Para: Secretaria de Educacion <educacion@sedcasanare.gov.co>
Cc: Cingenieriambiental@gmail.com <Cingenieriambiental@gmail.com>; Michael Galindo <michael.alianzasproductivas@gmail.com>; sierrajimenezalfredomiguel@gmail.com <sierrajimenezalfredomiguel@gmail.com>
Asunto: Invitación a la Rueda de Negocios – Alianzas Productivas 2025

No suele recibir correo electrónico de alianzas2025orinoquia@gmail.com. **Por qué es esto importante**

Estimados SECRETARIO DE EDUCACIÓN,
El *Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas – PAAP*, instrumento del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, tiene como propósito vincular a pequeños productores rurales con los mercados, a través de un esquema de agronegocio junto a aliados comerciales formales. Promueve propuestas productivas **rentables, sostenibles y competitivas**, con énfasis en fortalecer la comercialización, eslabón más débil de la cadena.
En esta ocasión, nos complace invitarle a participar en la **Rueda de Negocios Alianzas Productivas 2025**, que se realizará el **jueves 3 de julio** en el **Auditorio del Hotel Atajo** (calle 10 No. 18-11, Yopal, Casanare).
Este evento reunirá a **nueve asociaciones de productores del departamento de Casanare**, quienes presentarán su portafolio de productos con el objetivo de establecer **alianzas comerciales sostenibles** con actores institucionales y privados del territorio.
Durante la jornada podrá conocer una variada oferta de productos locales como:

- Piña en fruta
- Leche cruda y derivados lácteos
- Flor de heliconia
- Silo de maíz
- Miel de abejas y polen
- Hidromiel
- Jugos
- Mermeladas, almíbar y vinagre
- Encurtidos de verduras
- Enlatados de granos (maíz, frijol guandul)

Su presencia es clave para fortalecer la dinámica comercial regional y apoyar el crecimiento del tejido productivo local.
Agradecemos confirmar su asistencia respondiendo a este correo o comunicándose con **Alfredo Sierra** a través del siguiente número de contacto: 322 5711854 o al correo electrónico: sierrajimenezalfredomiguelmai@gmail.com.
Cordial saludo,

265

--
Atentamente,
Oscar Fernando Adame
Coordinador Regional – Orinoquía
Proyecto de Apoyo a Alianzas Productivas (PAAP)
alianzas2025orinoquia@gmail.com | 3212453162
CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

Carta de invitacion aliados comerciales Yopal_Casanare.pdf
156K

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 26 de junio de 2025, 11:13
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>

[El texto citado está oculto]

Carta de invitacion aliados comerciales Yopal_Casanare.pdf
156K

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 26 de junio de 2025, 11:13
Para: tecnicoesg.pae@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE** <pae@sedcasanare.gov.co>
Date: jue, 26 jun 2025 a las 10:53
Subject: RV: Invitación a la Rueda de Negocios – Alianzas Productivas 2025
To: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>, Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>, uwascasanare <uwascasanare@gmail.com>, ASOCIACION DE CABILDOS <asocsaliba@gmail.com>, CANO MOCHUELO <cabildoindigenacanomochuelo1@gmail.com>, asaisoc2 <asaisoc2@gmail.com>, PAE Indigenas Casanare <paeindigenas@sedcasanare.gov.co>, interventoriaesgpae <interventoriaesgpae@gmail.com>
[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

Carta de invitacion aliados comerciales Yopal_Casanare.pdf
156K

Agricultura

ALIANZAS PRODUCTIVAS
Base popular para el Cambio

Findeter
Banca de Desarrollo Territorial

26 de junio de 2025

Señores,

Asunto: Invitación a participar en la Rueda de Negocio Alianza productivas 2025 Casanare, Yopal, en el marco de la ejecución del Proyecto Fortalecimiento del modelo de apoyo a Alianzas Productivas – PAAP, una iniciativa del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Reciba un cordial saludo

Nos complace invitarles a la Rueda de Negocio Alianzas Productivas 2025 Casanare, a realizar en el municipio de Yopal, un espacio clave para establecer relaciones comerciales con productores agropecuarios de la región, quienes ofrecerán productos de alta calidad, cultivados con buenas prácticas agrícolas y un enfoque sostenible.

Este evento representa una oportunidad para ampliar su red de proveedores, conocer nuevas propuestas del sector agroalimentario y fortalecer vínculos comerciales con impacto social.

Contaremos con 9 Asociaciones productivas de los departamentos de Casanare.

Día: 3 de julio 2025
Hora: 8:00 am - 5:00 pm
Lugar: Auditorio del Hotel Atajo

Agradecemos de antemano su atención y quedamos atentos a su confirmación. Para mayor información, no dude en comunicarse con nosotros a través de los correos sierrajimenezalfredomiguelmai@gmail.com y alianzasproductivas2025@gmail.com

Cordialmente,

Alfredo Miguel Sierra Jimenez

Alfredo Miguel Sierra Jiménez
Profesional de agronegocio
Unión temporal alianzas productivas 2025

ANEXO 41

Informe inversión del Anticipo periodo del 1 al 20 de junio de 2025

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO CONTRATO CONTRATO DE CONSULTORIA NO. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 NO. INTERNO 1103 DE 2025 PERIODO: DEL 1 AL 20 DE JUNIO DE 2025

OBJETIVO:

El presente informe tiene como finalidad describir el manejo, ejecución y control del anticipo otorgado por la Gobernación de Casanare al contratista interventor, en el marco del Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025.

Se detallan las transacciones ejecutadas conforme al Plan de Inversión aprobado, la trazabilidad financiera de cada una de las actividades de interventoría, el saldo disponible a la fecha de corte, así como la consolidación de los soportes contables y financieros que respaldan la adecuada destinación de los recursos.

2 PRESUPUESTO DEL CONTRATO

De acuerdo con lo estipulado en la Cláusula Quinta del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 y No. interno No. 1103 de 2025, el valor total contratado asciende a: Mil setecientos cuarenta y siete millones sesenta y dos mil quinientos diecisiete pesos ml/cte. ($1.747.062.517)

Este valor se definió con base en la propuesta económica presentada por la interventora Edelmira Sierra Gutiérrez y se encuentra distribuido en dos fases principales: actividades previas a la ejecución y actividades durante la ejecución contractual, abarcando los componentes técnico, administrativo, jurídico, contable, ambiental y financiero.

Tabla 1. Presupuesto establecido en la propuesta económica

1. ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	UND	1	$ 87.832.128,87
1.1 Revisión y verificación de términos del contrato intervenido de acuerdo al numeral 3.3 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Contractual)	UND	1	$ 43.916.064,43
1.2 Revisión del Informe final de los requerimientos establecidos en el numeral 3.4 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Preoperativa) presentado por el operador y cruzar la información con lo entregado por supervisión, previa reunión de empalme.	UND	1	$ 43.916.064,43

2. ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	UND	1	$	1.380.287.633,63
2.1 Interventoría Técnica	UND	1	$	436.684.216,42
2.2 Interventoría Administrativa	UND	1	$	422.512.081,42
2.3 Interventoría Jurídica	UND	1	$	114.916.356,32
2,4 interventoría Contable	UND	1	$	107.926.873,82
2.5 Interventoría Ambiental	UND	1	$	221.778.657,82
2.6 Interventoría Financiera	UND	1	$	76.469.447,82
		Costo Básico	**$**	**1.468.119.762,50**
		Costo IVA (19 %)	**$**	**278.942.754,88**
		Costo	**$**	**1.747.062.517,38**
		Ajuste al peso	**$**	**0,38**
		Costo Final (Ajustado al peso)	**$**	**1.747.062.517,00**

2.1 ANTICIPO DEL CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 Y NO. INTERNO 1103 DE 2025

2.1.1 PLAN DE INVERSION DE ANTICIPO

En cumplimiento de lo establecido en la Cláusula Sexta – Forma de Pago del Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, la interventoría, liderada por la profesional Edelmira Sierra Gutiérrez, tramitó y gestionó la solicitud de anticipo conforme al procedimiento contractual vigente, adjuntando la documentación técnica y financiera requerida.

La Supervisión del contrato aprobó el Plan de Inversión del Anticipo el día 13 de marzo de 2025, el cual corresponde al 30% del valor total del contrato, equivalente a la suma de: QUINIENTOS VEINTICUATRO MILLONES CIENTO DIECIOCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS CON DIEZ CENTAVOS Ml/cte. ($524.118.755,10)

Este monto fue asignado proporcionalmente a las actividades y componentes establecidos en la propuesta económica de la interventoría, diferenciando los rubros entre actividades previas a la ejecución y aquellas propias de la etapa de ejecución contractual, según la distribución técnica de los componentes de seguimiento: técnico, administrativo, jurídico, contable, ambiental y financiero.

Tabla 2. Discriminación del Plan de Inversión del Anticipo

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:**	**$ 31.025.681,79**	**5,92%**
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 15.512.840,90	
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 00335 de 2021 (Fas preoperativa / de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 15.512.840,90	
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:**	**$ 493.093.073,31**	**94,08%**

8589

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
2.1.	Interventoría Técnica	$ 155.807.866,68	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 150.880.251,27	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 41.115.837,83	
2.4.	Interventoría Contable	$ 38.599.718,29	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 79.372.724,84	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 27.316.674,40	
TOTAL		**$ 524.118.755,10**	**100,00%**

Este plan de inversión constituye el marco base para la ejecución del anticipo, orientando el uso racional, proporcional y estratégico de los recursos entregados por la entidad contratante. Los valores asignados a cada componente fueron estimados de acuerdo con la carga operativa, las obligaciones contractuales y el cronograma de actividades trazado para el cumplimiento de las metas de interventoría.

2.1.2 MANEJO DE ANTICIPO

En cumplimiento de las directrices contractuales y con el fin de garantizar la adecuada administración, seguimiento y control de los recursos del anticipo, se realizó la apertura de una cuenta bancaria especial no conjunta, de titularidad exclusiva de la interventora Edelmira Sierra Gutiérrez.

Esta cuenta fue destinada únicamente para el manejo de los recursos del anticipo, según lo estipulado en la normatividad aplicable a la contratación estatal y en concordancia con los principios de eficiencia, transparencia y trazabilidad financiera.

La apertura de dicha cuenta se llevó a cabo una vez cumplidos los siguientes hitos contractuales:

- Legalización del contrato de consultoría.
- Suscripción del acta de inicio.
- Aprobación formal del Plan de Inversión del Anticipo por parte de la supervisión contractual, en fecha 13 de marzo de 2025.

La cuenta especial constituye un mecanismo de control financiero que permite individualizar las operaciones derivadas de la ejecución del contrato, facilitando la rendición de informes periódicos, el análisis de flujo de caja y la trazabilidad detallada de los movimientos financieros. Todos los pagos, egresos y desembolsos efectuados en el marco del contrato han sido canalizados exclusivamente a través de dicha cuenta.

Tabla 3. Cuenta de manejo para pago de anticipo

CUENTA DE MANEJO ESPECIAL (PAGOS ANTICIPADOS/ANTICIPOS)	
Tipo:	CUENTA DE AHORROS
No.:	098-1012376
Entidad Financiera	**BANCO "BBVA"**
Fecha constitución cuenta	10/03/2025

2.1.3 ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO

El día 13 de marzo de 2025, se suscribió el acta de entrega de recursos correspondiente al anticipo del contrato, por un valor de $524.118.755,10 Ml/cte., en concordancia con el plan de inversión aprobado. Esta acta fue firmada por las partes como constancia formal del cumplimiento del trámite de desembolso y del inicio de la ejecución presupuestal.

2.1.4 DESEMBOLSO RECURSOS DE ANTICIPO

En cumplimiento de lo dispuesto en la Cláusula Sexta – Forma de Pago del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 y su homólogo interno No. 1103 de 2025, y una vez verificado el cumplimiento de los requisitos contractuales de perfeccionamiento y presentación del Plan de Inversión del Anticipo, la Gobernación de Casanare efectuó el desembolso correspondiente al anticipo del contrato de interventoría.

Este desembolso fue formalizado mediante la Orden de Pago No. 24000512, con fecha del 1 de marzo de 2025, por un valor total de: QUINIENTOS VEINTICUATRO MILLONES CIENTO DIECIOCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS CON DIEZ CENTAVOS M/cte. ($524.118.755,10)

Dicha suma fue consignada en la cuenta bancaria especial previamente registrada por la interventoría, en concordancia con los principios de oportunidad, legalidad y destinación específica del gasto, conforme a lo estipulado en el contrato y el plan de inversión aprobado por la supervisión.

2.1.5 EJECUCIÓN DEL ANTICIPO Y ANÁLISIS DE INVERSIÓN.

Ejecución periodo del 7 al 31 de marzo de 2025:

Durante el periodo comprendido entre el 7 y el 31 de marzo de 2025, la interventoría ejecutó parcialmente los recursos del anticipo recibido, conforme al Plan de Inversión aprobado por la supervisión, destinando

dichos recursos a actividades contempladas tanto en la fase previa como en la etapa de ejecución del contrato.

Estas inversiones fueron efectuadas en función del avance operativo, priorizando las actividades fundamentales para la adecuada implementación de la interventoría, con enfoque en los componentes técnico, administrativo, jurídico, contable, ambiental y financiero.

Durante este periodo se ejecutaron recursos por valor de CIENTO CUARENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS CON OCHENTA Y TRES CENTAVOS M/cte. ($146.368.156,83), correspondiente al 28% del total del anticipo girado a favor de la interventoría y sus correspondientes soportes se encuentran en el expediente contractual que reposa en las oficinas de la Gobernación de Casanare.

Ejecución periodo del 1 al 30 de abril de 2025:

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de abril de 2025, la interventoría ejecutó parcialmente los recursos del anticipo recibido, conforme al Plan de Inversión aprobado por la supervisión, destinando dichos recursos a actividades contempladas tanto en la fase previa como en la etapa de ejecución del contrato.

Ejecutando así para este periodo la suma de **ciento cuarenta y un millones trescientos cuarenta y seis mil trescientos sesenta y dos pesos con treinta centavos mcte** ($141.346.362,30) representando un 27% del valor total del anticipo girado a favor de la interventoría y sus correspondientes soportes se encuentran en el expediente contractual que reposa en las oficinas de la Gobernación de Casanare.

Ejecución periodo del 1 al 31 de mayo de 2025:

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de mayo de 2025, la interventoría ejecutó parcialmente los recursos del anticipo recibido, conforme al Plan de Inversión aprobado por la supervisión, destinando dichos recursos a actividades contempladas tanto en la fase previa como en la etapa de ejecución del contrato.

Ejecutando así para este periodo la suma de **ciento cuarenta y un millones trescientos cuarenta y seis mil trescientos sesenta y dos pesos con treinta centavos mcte** ($141.346.362,30) representando un 27% del valor total del anticipo girado a favor de la interventoría.

Ejecución periodo del 1 al 20 de junio de 2025:

Para este periodo la interventoría ejecutó recursos de anticipo por valor de **noventa y cinco millones cincuenta y siete mil ochocientos setenta y tres pesos con sesenta y ocho centavos mcte** ($95.057.873,68) representando un 18% del valor de los recursos de anticipo.

De acuerdo a lo anterior, con corte al 30 de junio de 2025 se ha ejecutado el 100% de los recursos de anticipo esto es **quinientos veinticuatro millones ciento dieciocho mil setecientos cincuenta y cinco pesos con diez centavos mcte** ($524.118.755,10) tal como demuestra a continuación:

Tabla 4. Inversión y buen manejo de anticipo al 30 de junio de 2025

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
31/03/2025	DIRECTORA	1.960.585,62	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	COORDINADOR OPERATIVO	2.583.360,00	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	1.865.760,00	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	796.428,38	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	CONTADOR	1.196.000,00	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	ABOGADO	1.554.800,00	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	AUX ADTIVO	1.595.200,00	1,1	Nomina mes de Marzo de 2025
1/04/2025	DIRECTORA	862.643,60	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	COORDINADOR OPERATIVO	688.577,76	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	497.306,16	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	SUPERVISOR	796.428,38	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	CONTADOR	318.786,00	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	ABOGADO	414.421,80	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	AUX ADTIVO	382.543,20	1,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
		15.512.840,90		
31/03/2025	DIRECTORA	2.278.298,38	1,2	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	COORDINADOR OPERATIVO	2.583.360,00	1,2	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	1.865.760,00	1,2	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	2.774.171,58	1,2	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	CONTADOR	1.196.000,00	1,2	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	ABOGADO	1.554.800,00	1,2	Nomina mes de Marzo de 2025
1/04/2025	DIRECTORA	862.643,60	1,2	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	COORDINADOR OPERATIVO	688.577,76	1,2	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	497.306,16	1,2	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	SUPERVISOR	478.715,62	1,2	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	CONTADOR	318.786,00	1,2	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	ABOGADO	414.421,80	1,2	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
		15.512.840,90		
31/03/2025	DIRECTORA	1.912.716,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	1.213.400,04	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	4.784.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	4.784.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	4.784.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	SUPERVISOR	4.784.000,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.595.200,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.595.200,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025

8593

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
31/03/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.595.200,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.595.200,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
31/03/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.595.200,00	2,1	Nomina mes de Marzo de 2025
1/04/2025	SUPERVISOR	1.275.144,00	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	SUPERVISOR	1.275.144,00	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	SUPERVISOR	1.275.144,00	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	SUPERVISOR	1.275.144,00	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	382.543,20	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	382.543,20	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	382.543,20	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	382.543,20	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
1/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	382.543,20	2,1	Seguridad Social mes de Marzo de 2025
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	8.586.800,00	2,1	Transporte mes de marzo de 2025
16/04/2025	INGELABS LABORATORIO SSAS	15.914.417,50	2,1	Laboratorios mes de marzo de 2025
30/04/2025	COORDINADOR OPERATIVO	3.229.200,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	2.332.200,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Abril de 2025
5/05/2025	COORDINADOR OPERATIVO	860.722,20	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	621.632,70	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Abril de 2025
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.200.000,00	2,1	Servicio de transporte mes de Abril de 2025
31/05/2025	COORDINADOR OPERATIVO	6.458.400,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	2.809.674,63	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,1	Nomina mes de Mayo de 2025

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
3/06/2025	COORDINADOR OPERATIVO	860.722,20	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	621.632,70	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,1	Seguridad social mes de Mayo de 2025
20/08/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.200.000,00	2,1	Servicio de transporte mes de Mayo de 2025
30/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.329.333,33	2,1	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.329.333,33	2,1	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	971.845,04	2,1	Nomina mes de Junio de 2025
		155.807.866,68		
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	8.586.800,00	2,2	Transporte mes de marzo de 2025
1/04/2025	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	828.232,00	2,2	Arriendo mes de marzo de 2025
16/04/2025	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	2.500.000,00	2,2	Papeleria mes de marzo de 2025
30/04/2025	DIRECTORA	3.844.750,00	2,2	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	AUX ADTIVO	1.994.000,00	2,2	Nomina mes de Abril de 2025
5/05/2025	DIRECTORA	1.078.304,50	2,2	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	AUX ADTIVO	478.179,00	2,2	Seguridad social mes de Abril de 2025
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.200.000,00	2,2	Servicio de transporte mes de Abril de 2025
31/05/2025	DIRECTORA	7.689.500,00	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	1.854.725,37	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	845.827,56	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	AUX ADTIVO	1.994.000,00	2,2	Nomina mes de Mayo de 2025
3/06/2025	DIRECTORA	2.156.609,00	2,2	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	COORDINADOR OPERATIVO	860.722,20	2,2	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	621.632,70	2,2	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,2	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	AUX ADTIVO	478.179,00	2,2	Seguridad social mes de Mayo de 2025
20/08/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	22.873.325,67	2,2	Servicio de transporte mes de Mayo de 2025
30/06/2025	COORDINADOR OPERATIVO	4.305.600,00	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	3.109.600,00	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	SUPERVISOR	3.986.666,67	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	SUPERVISOR	3.986.666,67	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	SUPERVISOR	3.986.666,67	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	SUPERVISOR	3.986.666,67	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	SUPERVISOR	3.986.666,67	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	357.488,29	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.329.333,33	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	1.329.333,33	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	AUX ADTIVO	1.329.333,33	2,2	Nomina mes de Junio de 2025
3/06/2025	COORDINADOR OPERATIVO	1.147.629,60	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
3/06/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	828.843,60	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	1.062.620,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	1.062.620,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	1.062.620,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	1.062.620,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	1.062.620,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	318.786,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	318.786,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	318.786,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	318.786,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	318.786,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	AUX ADTIVO	318.786,00	2,2	Seguridad social mes de Junio de 2025
10/09/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	26.515.889,64	2,2	Servicio de transporte mes de Junio de 2025
7/07/2025	CARLOS ALBERTO PRADA	826.298,81	2,2	Suministro papaleria Junio 2025
		150.880.251,27		
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	4.020.000,00	2,3	Transporte mes de marzo de 2025
30/04/2025	DIRECTORA	3.844.750,00	2,3	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	ABOGADO	3.887.000,00	2,3	Nomina mes de Abril de 2025
5/05/2025	DIRECTORA	1.078.304,50	2,3	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	ABOGADO	1.036.054,50	2,3	Seguridad social mes de Abril de 2025
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.200.000,00	2,3	Servicio de transporte mes de Abril de 2025
31/05/2025	ABOGADO	3.887.000,00	2,3	Nomina mes de Mayo de 2025
3/06/2025	ABOGADO	1.036.054,50	2,3	Seguridad social mes de Mayo de 2025
20/08/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.126.674,33	2,3	Servicio de transporte mes de Mayo de 2025
		41.115.837,83		
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	4.566.800,00	2,4	Transporte mes de marzo de 2025
30/04/2025	CONTADOR	2.990.000,00	2,4	Nomina mes de Abril de 2025
5/05/2025	CONTADOR	796.965,00	2,4	Seguridad social mes de Abril de 2025
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.200.000,00	2,4	Servicio de transporte mes de Abril de 2025
31/05/2025	CONTADOR	2.990.000,00	2,4	Nomina mes de Mayo de 2025
3/06/2025	CONTADOR	796.965,00	2,4	Seguridad social mes de Mayo de 2025
20/08/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	5.400.000,00	2,4	Servicio de transporte mes de Mayo de 2025
30/06/2025	DIRECTORA	2.563.166,67	2,4	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	CONTADOR	1.993.333,33	2,4	Nomina mes de Junio de 2025
7/07/2025	DIRECTORA	1.437.739,33	2,4	Seguridad social mes de Junio de 2025
3/06/2025	CONTADOR	531.310,00	2,4	Seguridad social mes de Junio de 2025
10/09/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	3.333.438,96	2,4	Servicio de transporte mes de Junio de 2025
		38.599.718,29		
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	8.586.800,00	2,5	Transporte mes de marzo de 2025
16/04/2025	INGELABS LABORATORIO SSAS	15.914.417,50	2,5	Laboratorios mes de marzo de 2025
30/04/2025	COORDINADOR OPERATIVO	3.229.200,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	2.332.200,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	SUPERVISOR	2.990.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
30/04/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Abril de 2025
5/05/2025	COORDINADOR OPERATIVO	860.722,20	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	621.632,70	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
5/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Abril de 2025
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	11.200.000,00	2,5	Servicio de transporte mes de Abril de 2025
31/05/2025	SUPERVISOR	2.144.172,44	2,5	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Mayo de 2025
31/05/2025	TEC CONROL CALIDAD	997.000,00	2,5	Nomina mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	SUPERVISOR	796.965,00	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
3/06/2025	TEC CONROL CALIDAD	239.089,50	2,5	Seguridad social mes de Mayo de 2025
		79.372.724,84		
20/06/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	8.586.800,00	2,6	Transporte mes de marzo de 2025
20/08/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	5.400.000,00	2,6	Servicio de transporte mes de Mayo de 2025
30/06/2025	DIRECTORA	2.563.166,67	2,6	Nomina mes de Junio de 2025
30/06/2025	ABOGADO	2.591.333,33	2,6	Nomina mes de Junio de 2025
3/06/2025	ABOGADO	690.703,00	2,6	Seguridad social mes de Junio de 2025
10/09/2025	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA SAS	7.484.671,40	2,6	Servicio de transporte mes de Junio de 2025
		27.316.674,40		
		524.118.755,11		

Los recursos fueron aplicados de forma proporcional a los componentes técnico, administrativo, jurídico, contable, ambiental y financiero del contrato, priorizando actividades fundamentales para el desarrollo del proceso de interventoría.

A continuación, se presenta el resumen de inversión y buen manejo de anticipo:

Tabla 5. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	INVERSION ANTICIPO (del 7 al 31 de marzo de 2025)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 30 de abril de 2025)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 31 de mayo de 2025)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 20 de junio de 2025)	ANTICIPO POR EJECUTAR
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN**	**$ 31.025.681,79**	**$ 31.025.681,79**				**$ -**
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 15.512.840,90	$ 15.512.840,90				$ -
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 15.512.840,90	$ 15.512.840,90				$ -
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN**	**$ 493.093.073,31**	**$ 115.342.475,04**	**$ 141.346.362,30**	**$ 141.346.362,30**	**$ 95.057.873,67**	**$ -**
2,1	Interventoria Técnica	$ 155.807.866,68	$ 61.752.625,54	$ 43.359.027,40	$ 47.065.702,03	$ 3.630.511,71	$ -
2,2	Interventoria Administrativa	$ 150.880.251,27	$ 11.915.032,00	$ 18.595.233,50	$ 52.131.486,50	$ 68.238.499,27	$ -
2,3	Interventoria Juridica	$ 41.115.837,83	$ 4.020.000,00	$ 21.046.109,00	$ 16.049.728,83		$ -
2,4	Interventoria Contable	$ 38.599.718,29	$ 4.566.800,00	$ 14.986.965,00	$ 9.186.965,00	$ 9.858.988,29	$ -
2,5	Interventoria Ambiental	$ 79.372.724,84	$ 24.501.217,50	$ 43.359.027,40	$ 11.512.479,94		$ -
2,6	Interventoria Financiera	$ 27.316.674,40	$ 8.586.800,00		$ 5.400.000,00	$ 13.329.874,40	$ -
	TOTALES	**$ 524.118.755,10**	**$ 146.368.156,83**	**$ 141.346.362,30**	**$ 141.346.362,30**	**$ 95.057.873,67**	**$ -**
	PORCENTAJE	**100%**	**28%**	**27%**	**27%**	**18%**	**0%**

2.1.6 AMORTIZACION DE ANTICPO

De conformidad con lo establecido en la Cláusula Sexta – Forma de Pago del Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, suscrito entre la Gobernación de Casanare y la interventora EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, se acordó el desembolso de un anticipo equivalente al 30% del valor total del contrato, condicionado al cumplimiento de los siguientes requisitos:

- El perfeccionamiento y legalización del contrato.
- La aprobación formal del Plan de Inversión del Anticipo por parte de la supervisión.
- La suscripción del Acta de Inicio del contrato.

Asimismo, se estipuló contractualmente que el 90% restante del valor del contrato sería cancelado mediante actas parciales de avance, dentro de las cuales se aplicaría de forma proporcional la amortización del anticipo entregado.

Finalmente, el 10% del valor contractual restante será cancelado en la etapa de liquidación del contrato, previa verificación del cumplimiento integral de las obligaciones contractuales por parte del contratista.

2.1.6.1 Evolución de la Amortización:

Con base en la información contable y financiera consolidada por la interventoría, y en el marco del trámite de la Acta Parcial No. 3, correspondiente al periodo del 1 al 31 de mayo de 2025, se presenta el siguiente estado de amortización del anticipo:

Tabla 6. Amortización del Anticipo – Contrato N° 1103 de 2025

DETALLE	VALOR ($)
Valor total del contrato	$ 1.747.062.517,00
Valor del anticipo (30%)	$ 524.118.755,10
Amortización – Acta Parcial No. 1	$ 67.266.578,20
Amortización – Acta Parcial No. 2	$ 84.083.222,74
Amortización – Acta Parcial No. 3	$ 84.083.222,74
Amortización – Acta Parcial No. 4	$ 56.055.481,83
Saldo pendiente tras Acta No. 4	$ 232.630.249,59

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1103 de 2025

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional Contador Publico
T.P. 119676-T

ANEXO 42

Soportes de inversión de anticipo periodo del 1 al 20 de junio de 2025

aportes en línea

Planilla Resumen

8600

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24227103	3	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	INTERVENTORIA	DIAGONAL 14 8 80	YOPAL-CASANARE	3112632150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-07	1604425014	9488414143	E	2025/07/02	2025/07/07	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	5	$13,325,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Apo
1	CC	1018422024	ARCOS DIANA																		25-14	20	$4,680,000	$748,800	EPS005	20	$4,680,000	$187,200	CCF69	20	$4,680,000	$187,200	14-23	20	$4,680,000	$48,900	20	$0	$0	SI	
2	CC	1018422024	ARCOS DIANA										X								25-14	10	$2,340,000	$280,800	EPS005	10	$2,340,000	$0	CCF69	10	$2,340,000	$0	14-23	10	$2,340,000	$0	10	$0	$0	SI	$1,172
3	CC	1118544617	BUSTOS NAYDU																		230301	20	$4,333,334	$693,400	EPS037	20	$4,333,334	$173,400	CCF69	20	$4,333,334	$173,400	14-23	20	$4,333,334	$45,300	20	$0	$0	SI	$280
4	CC	1118544617	BUSTOS NAYDU										X								230301	10	$2,166,667	$260,100	EPS037	10	$2,166,667	$0	CCF69	10	$2,166,667	$0	14-23	10	$2,166,667	$0	10	$0	$0	SI	$1,085
5	CC	1118546269	CALDERON JENIFFER																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS005	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$260
6	CC	23770291	CARRERO LUZ										X								230301	10	$650,000	$78,000	EPS005	10	$650,000	$0	CCF69	10	$650,000	$0	14-23	10	$650,000	$0	10	$0	$0	SI	$488
7	CC	23770291	CARRERO LUZ																		230301	20	$1,300,000	$208,000	EPS005	20	$1,300,000	$52,000	CCF69	20	$1,300,000	$52,000	14-23	20	$1,300,000	$13,600	20	$0	$0	SI	$78
8	CC	46379959	GUTIERREZ MYRIAM																		230301	20	$2,166,667	$346,700	EPS005	20	$2,166,667	$86,700	CCF69	20	$2,166,667	$86,700	14-23	20	$2,166,667	$22,700	20	$0	$0	SI	$325
9	CC	46379959	GUTIERREZ MYRIAM										X								230301	10	$1,083,333	$130,000	EPS005	10	$1,083,333	$0	CCF69	10	$1,083,333	$0	14-23	10	$1,083,333	$0	10	$0	$0	SI	$542
10	CC	23324493	HERNANDEZ SANDRA																		230301	20	$1,300,000	$208,000	EPS041	20	$1,300,000	$52,000	CCF69	20	$1,300,000	$52,000	14-23	20	$1,300,000	$13,600	20	$0	$0	SI	$130
11	CC	23324493	HERNANDEZ SANDRA										X								230301	10	$650,000	$78,000	EPS041	10	$650,000	$0	CCF69	10	$650,000	$0	14-23	10	$650,000	$0	10	$0	$0	SI	$325
12	CC	63526676	MEDINA LEIDY																		25-14	20	$4,333,334	$693,400	EPS010	20	$4,333,334	$173,400	CCF69	20	$4,333,334	$173,400	14-23	20	$4,333,334	$45,300	20	$0	$0	SI	$78
13	CC	63526676	MEDINA LEIDY										X								25-14	10	$2,166,667	$260,100	EPS010	10	$2,166,667	$0	CCF69	10	$2,166,667	$0	14-23	10	$2,166,667	$0	10	$0	$0	SI	$1,085
14	CC	1118534255	MONTAÑEZ JOSE																		230301	20	$4,333,334	$693,400	EPS005	20	$4,333,334	$173,400	CCF69	20	$4,333,334	$173,400	14-23	20	$4,333,334	$45,300	20	$0	$0	SI	$260
15	CC	1118534255	MONTAÑEZ JOSE										X								230301	10	$2,166,667	$260,100	EPS005	10	$2,166,667	$0	CCF69	10	$2,166,667	$0	14-23	10	$2,166,667	$0	10	$0	$0	SI	$1,085
16	CC	1115851035	MORALES ANDREA																		230301	20	$2,816,667	$450,700	EPS037	20	$2,816,667	$112,700	CCF69	20	$2,816,667	$112,700	14-23	20	$2,816,667	$29,500	20	$0	$0	SI	$260
17	CC	1115851035	MORALES ANDREA										X								230301	10	$1,408,333	$169,000	EPS037	10	$1,408,333	$0	CCF69	10	$1,408,333	$0	14-23	10	$1,408,333	$0	10	$0	$0	SI	$705
18	CC	1010166434	NIÑO NELSON																		230201	20	$4,333,334	$693,400	EPS017	20	$4,333,334	$173,400	CCF69	20	$4,333,334	$173,400	14-23	20	$4,333,334	$45,300	20	$0	$0	SI	$169
19	CC	1010166434	NIÑO NELSON										X								230201	10	$2,166,667	$260,100	EPS017	10	$2,166,667	$0	CCF69	10	$2,166,667	$0	14-23	10	$2,166,667	$0	10	$0	$0	SI	$1,085
20	CC	40436299	PEREZ VICTORIA																		25-14	20	$4,333,334	$693,400	EPS005	20	$4,333,334	$173,400	CCF69	20	$4,333,334	$173,400	14-23	20	$4,333,334	$45,300	20	$0	$0	SI	$260
21	CC	40436299	PEREZ VICTORIA										X								25-14	10	$2,166,667	$260,100	EPS005	10	$2,166,667	$0	CCF69	10	$2,166,667	$0	14-23	10	$2,166,667	$0	10	$0	$0	SI	$1,085
22	CC	1019073163	PINZON MARIA										X								230301	10	$1,690,000	$202,800	EPS005	10	$1,690,000	$0	CCF69	10	$1,690,000	$0	14-23	10	$1,690,000	$0	10	$0	$0	SI	$260
23	CC	1019073163	PINZON MARIA																		230301	20	$3,380,000	$540,800	EPS005	20	$3,380,000	$135,200	CCF69	20	$3,380,000	$135,200	14-23	20	$3,380,000	$35,300	20	$0	$0	SI	$202
24	CC	1057587328	RAMIREZ LUZ																		230301	20	$1,300,000	$208,000	EPS005	20	$1,300,000	$52,000	CCF69	20	$1,300,000	$52,000	14-23	20	$1,300,000	$13,600	20	$0	$0	SI	$846
25	CC	1057587328	RAMIREZ LUZ										X								230301	10	$650,000	$78,000	EPS005	10	$650,000	$0	CCF69	10	$650,000	$0	14-23	10	$650,000	$0	10	$0	$0	SI	$325
26	CC	1118542365	URUEÑA KARINA																		230301	20	$1,300,000	$208,000	EPS005	20	$1,300,000	$52,000	CCF69	20	$1,300,000	$52,000	14-23	20	$1,300,000	$13,600	20	$0	$0	SI	$78
27	CC	1118542365	URUEÑA KARINA										X								230301	10	$650,000	$78,000	EPS005	10	$650,000	$0	CCF69	10	$650,000	$0	14-23	10	$650,000	$0	10	$0	$0	SI	$325
28	CC	1057574984	VARGAS NIKOL																		230301	20	$1,300,000	$208,000	EPS005	20	$1,300,000	$52,000	CCF69	20	$1,300,000	$52,000	14-23	20	$1,300,000	$13,600	20	$0	$0	SI	$78
29	CC	1057574984	VARGAS NIKOL										X								230301	10	$650,000	$78,000	EPS005	10	$650,000	$0	CCF69	10	$650,000	$0	14-23	10	$650,000	$0	10	$0	$0	SI	$325
Total	Afiliados(15)																						$63,765,005	$9,379,100			$63,765,005	$1,726,800			$63,765,005	$1,726,800			$63,765,005	$451,300		$0	$0		$13,284,

2025/09/10 10:06 AM

aportes en línea

Planilla Resumen

8601

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24227103	3	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	INTERVENTORIA	DIAGONAL 14 8 80	YOPAL-CASANARE	3112632150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-07	1604425014	9488414143	E	2025/07/02	2025/07/07	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	5	$13,325,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$9,379,100	$29,300	$0	$9,408,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$2,936,600	$9,200	$0	$2,945,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	11	$5,489,000	$17,100	$0	$5,506,100
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$953,500	$3,000	$0	$956,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$451,300	$1,500	$0	$452,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	15	$451,300	$1,500	$0	$452,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$1,726,800	$5,400	$0	$1,732,200
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	15	$1,726,800	$5,400	$0	$1,732,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				15	$1,726,800	$5,600	$0	$1,732,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$173,400	$600	$0	$174,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$173,400	$600	$0	$174,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$286,100	$900	$0	$287,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$52,000	$200	$0	$52,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	10	$1,041,900	$3,300	$0	$1,045,200
TOTAL				**15**	**$13,284,000**	**$41,800**	**$0**	**$13,325,800**

2025/09/10 10:06 AM

aportes en línea

Planilla Resumen

8602

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24227103		SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 14 No 17a-15	YOPAL-CASANARE	6333083	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-06	1604420407	9487491960	I	2025/07/02	2025/07/07	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	5	$1,317,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Apo
1	CC	24227103	SIERRA EDELMIRA																			0	$0	$0	EPS005	30	$8,450,000	$1,056,300	CCF69	30	$8,450,000	$169,000	14-23	30	$8,450,000	$88,300	30	$0	$0	No	$1,31
Total	**Afiliados(1)**																						$0	$0			$8,450,000	$1,056,300			$8,450,000	$169,000			$8,450,000	$88,300		$0	$0		$1,313

2025/09/10 04:30 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

8603

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24227103		SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 14 No 17a-15	YOPAL-CASANARE	6333083	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-06	2025-06	1604420407	9487491960	I	2025/07/02	2025/07/07	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	5	$1,317,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$88,300	$300	$0	$88,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$88,300	$300	$0	$88,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$169,000	$600	$0	$169,600
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$169,000	$600	$0	$169,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$1,056,300	$3,300	$0	$1,059,600
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$1,056,300	$3,300	$0	$1,059,600
TOTAL				1	$1,313,600	$4,200	$0	$1,317,800

2025/09/10 04:30 PM

CARRERA 16 No 20 65 YOPAL - CASANARE
Tel. 3156124499 - 3146722112
operativo@tsmtransporte.com
Regimen Simple de Tributación
Responsable del Impuesto sobre las ventas - IVA. No Somos retenedores de IVA.
Actividad Económica ICA: 4921
Facturación Electrónica. Resolución DIAN No.18764094790402 de Fecha 25/06/2025 al 25/06/2026.
Habilitada desde Factura No. YOP-2290 hasta No. YOP-3000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA No. YOP-2415

SEÑOR(ES)	SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA			FECHA DE EXPEDICIÓN
DOCUMENTO	NIT No. 24.227.103-3			10/09/2025
DIRECCIÓN	CL 14 9 04 BRR LUIS MARIA JIMENEZ	PAIS	COLOMBIA	HORA DE EXPEDICIÓN
CIUDAD	YOPAL - CASANARE	TELEFONOS	6392629	08:54:20
EMAIL	losgranjeros_@hotmail.com	FORMA / PAGO	Crédito	FECHA VENCIMIENTO
VALIDACIÓN DIAN	10/09/2025 09:30:19			10/10/2025

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.MEDIDA	IMP	PRECIO	CANTIDAD	SUBTOTAL
1	0101	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL SERVICIO TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO No 1103 DE 2025, DURANTE EL P ERIODO DE EJECUCION DEL 1 AL 20 JUNIO DE 2025.	NIU		37,334,000.00	1.00	37,334,000.00

ITEMS: 1
SON: TREINTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL PESOS COLOMBIANOS

SUBTOTAL	37,334,000.00
+IVA	0.00
TOTAL	37,334,000.00

Esta factura se asimila en todos sus efectos a la letra de cambio, según el Artículo 5 de la Ley 1231 de 2008, excusando el protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que las personas que firman la presente factura tienen autorización para ello y por lo tanto en ese acto son representante del cliente el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al Artículo 2 de la Ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura, causa intereses de mora, a la tasa máxima legal vigente. La presente factura cumple con todos los requisitos definidos por el Decreto 2242 de 2015el Decreto 2242 de 2015 y la ley 527 de 1999 y tiene plena validez jurídica ante las autoridades judiciales.

CUFE: 7545cf7a53f6fe2df40723b45f010c153fbc2e7a432acd94a60c2cecfaabc7278c68c697c018d9cc4ed5f0b75bbdb97d

ANEXO 43

Certificación de cumplimiento general del contrato operador 0087 de 2025

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1103 de 2025 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el operador ejecutor **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**, dentro del contrato de prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No INTERNO 0087** y que ejecutó durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025.

3. Esta interventoría verificó y validó el cumplimiento de las obligaciones contractuales de del contrato intervenido en el marco del ***anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control*** de la Resolución 00335 de 2021, actividades fase preoperativa, actividades relacionadas con anexo alimentación saludable y sostenible del PAE, actividades relacionada con calidad e inocuidad del PAE, actividades relacionadas con anexo técnico compras públicas locales y actividades relacionadas con anexo participación ciudadana del PAE.

4. Esta interventoría verificó y validó bajo su absoluta responsabilidad que el contratista diera cumplimiento a la actividad de realizar compras locales de alimentos, bienes y servicios, en la jurisdicción del Departamento de Casanare, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 2046 del 2020.

5. La interventoría verificó la vinculación del personal (manipulador de alimentos y ofertado) que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi

absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada y el personal ofertado con contratación laboral a término fijo inferior a un año.

6. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados y así mismo en las situaciones que se evidenciaron algunas circunstancias en la prestación del servicio de alimentación escolar, se procedió conforme a lo establecido en Comité Técnico de Dirección No. 01 celebrado en fecha 7 de marzo de 2025, el cual establece las situaciones sobre las cuales se aplicará descuento y fijarán acciones con operador para evitar recurrencia lo que garantiza que el pago que se aprueba es el que corresponde a la realidad del contrato.

7. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

Al 20 de junio de 2025, el Contrato de Prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No INTERNO 0087**, tiene un porcentaje de ejecución del **60,82%.**

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S**, durante el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, por un valor total de **$ 1.955.080.076,92** se desagrega y explica en el informe de validación informe de ejecución No. 5 del contrato de prestación de servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No INTERNO 0087** periodo del 01 al 20 de junio de 2025.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los quince (15) días del mes de septiembre de 2025, para pago de ACTA DE RECIBO PARCIAL No.5.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1103 de 2025