INFORME DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES, TECNICOS Y DE APOYO A LA GESTION
FCO09-04
Versión: 6

INFORME DE ACTIVIDADES No. 3

NUMERO DE CONTRATO:	304 DE 10 DE JULIO 2025.
CONTRATISTA:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
OBJETO:	SERVICIOS PROFESIONALES DE NUTRICIONISTA COMO APOYO A LA SUPERVISIÓN TECNICA AL CONVENIO No. 015 DE JUNIO 05 DE 2025, CUYO OBJETO ES: DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA CASANARE.
VALOR:	$ 13.061.013.00
PLAZO DE EJECUCION:	CUATRO (04) MESES Y OCHO (8) DIAS
FECHA DE INICIACION:	21 DE JULIO DE 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	28 DE NOVIEMBRE DE 2025
PERIODO DE INFORME:	01 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025
FECHA DEL PRESENTE:	06 DE OCTUBRE DE 2025
SUPERVISOR:	WILLIAM HERNAN ABRIL VALCARCEL Secretario de Desarrollo Social, mediante resolución 025 del 11 de enero de 2024
INTERVENTOR:	N/A

REEVALUACION DE PROVEEDORES: (NOTA: APLICA UNICAMENTE PARA EL INFORME FINAL)

1. OBLIGACIONES CONTRACTUALES
1. Supervisión de la calidad nutricional del menú. Verifica que los menús cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos por el Ministerio de Educación y las guías alimentarias colombianas. Revisa las minutas patrón y su adecuación al contexto regional (productos típicos, cultura alimentaria, disponibilidad de alimentos). 2. Control de calidad en la preparación y distribución. Evalúa las condiciones de higiene y manipulación de alimentos en los sitios de preparación (cocina, comedores), Revisa temperaturas de cocción, conservación y transporte de alimentos. Supervisa la correcta implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 3. Capacitación y acompañamiento al personal, brinda formación continua a manipuladores de alimentos sobre, higiene, nutrición y servicio. Realiza sensibilización a docentes, padres y estudiantes sobre hábitos saludables y educación alimentaria. 4. Monitoreo y evaluación del servicio, visita instituciones educativas para evaluar la entrega del complemento alimentario (almuerzo), aplica listas de chequeo y formatos de seguimiento para verificar el cumplimiento del servicio, reporta inconsistencias o no

conformidades ante las autoridades pertinentes.
5. Documentación y reporte, elabora informes técnicos periódicos (semanales, mensuales) sobre el estado del servicio alimentario, lleva registro fotográfico, formatos de visitas, controles de calidad y actas de seguimiento.
6. Coordinación con otros actores del programa, participa en comités de alimentación escolar, coordina acciones con rectores, operadores del PAE, entes territoriales y entes de control (ICBF, Secretaría de salud, entre otros).
7. Vigilancia sanitaria y nutricional, monitorea el estado nutricional de los beneficiarios (cuando se requiere), detecta posibles riesgos sanitarios en alimentos, insumos o procesos.

ACTIVIDADES GENERALES

1. CONFIDENCIALIDAD. EL CONTRATISTA se obliga a no divulgar la información confidencial a la cual tendrá acceso con ocasión de este contrato, incluida su etapa pre-contractual, salvo cuando sea necesario suministrarla a los organismos oficiales a efecto de cumplir el objeto contractual. La obligación de reserva se extiende hasta después de terminado el contrato y subsistirá mientras la información tenga las características para ser considerada secreta, de conformidad con la ley 1712 de 2014.
2. Participar en la implementación y el mantenimiento del Sistema Integrado de Gestión y mejorar continuamente su eficacia, eficiencia y efectividad, del o de los procesos en los cuales participa, de acuerdo con la normatividad vigente, de lo cual se debe dejar evidencia.
3. Participar en la inducción al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGST, asistir a las capacitaciones de promoción y prevención, pausas activas, charlas de seguridad, y en general toda actividad encaminada al bienestar físico, psicológico y la adopción del auto cuidado.
4. Aplicar las herramientas y demás formatos documentados, aprobados y aplicados por la Entidad, según el sistema integrado de gestión MIPG.
5. Cumplir con el objeto del contrato de conformidad con los estudios previos.
6. Atender los requerimientos que al respecto haga el Supervisor del contrato, tendientes a una correcta ejecución del mismo.
7. Informar oportunamente por escrito a la Alcaldía Municipal de Tauramena, directamente o a través del Supervisor, los inconvenientes que afecten el desarrollo del contrato.
8. Presentar debidamente soportados, los informes que se le requieran relacionados con el cumplimiento de sus obligaciones.
9. Responder por sus actos u omisiones en ejecución del contrato, cuando con ello cause perjuicios a la administración o a terceros.
10. Registrarse y/o actualizar la hoja de vida en el SIGEP a la firma del contrato.
11. No se tendrá ningún vínculo laboral con el municipio, las actividades se cumplirán sin subordinación alguna de horarios, y el contratista aportará todos los elementos y equipos necesarios para realizar las actividades y dar cumplimiento a las obligaciones pactadas.

3. ACTIVIDADES EJECUTADAS.

No.	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS/

INFORME DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES, TECNICOS Y DE APOYO A LA GESTION
FCO09-04
Versión: 6

ACT	OBLIG		SOPORTES
1	1	**Supervisión de la calidad nutricional del menú. Verifica que los menús cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos por el Ministerio de Educación y las guías alimentarias colombianas. Revisa las minutas patrón y su adecuación al contexto regional (productos típicos, cultura alimentaria, disponibilidad de alimentos).** Se realiza visita a las instituciones educativas así: 1. José María Córdoba sede semilleros del saber e instituto técnico empresarial del llano el día 23 de septiembre de 2025, 2. José María Córdoba sede semilleros del saber el día 26 de septiembre de 2025 y 3. instituto técnico empresarial del llano el día 29 de septiembre de 2025, donde se realiza verificación de los requerimientos nutricionales, características organolépticas, cumplimiento de ciclo de menú y gramajes según grado de escolaridad, en el marco de la resolución 00335 de 2021.	**ANEXO. 01** Acta No 44 de 23 de septiembre de 2025. (09 folios) Acta No 47 de 26 de septiembre de 2025. (05 folios) Acta No 48 de 29 de septiembre de 2025. (05 folios)
2	1	**Control de calidad en la preparación y distribución. Evalúa las condiciones de higiene y manipulación de alimentos en los sitios de preparación (cocina, comedores), Revisa temperaturas de cocción, conservación y transporte de alimentos. Supervisa la correcta implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).** Dentro del formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1, se realizó el control de temperaturas de distribución en la sede José María Córdoba principal e instituto técnico empresarial del llano.	**ANEXO. 01** Acta No 44 de 23 de septiembre de 2025. (09 folios) Acta No 47 de 26 de septiembre de 2025. (05 folios) Acta No 48 de 29 de septiembre de 2025. (05 folios)
3	1	**Capacitación y acompañamiento al personal, brinda formación continua a manipuladores de alimentos sobre, higiene, nutrición y servicio. Realiza sensibilización a docentes, padres y estudiantes sobre hábitos saludables y educación alimentaria.** Se realizó capacitación al personal manipulador de alimentos, por parte de ingeniera de alimentos con el operador, de igual manera se realizó acompañamiento, se desarrolló la temática de "microorganismos".	**ANEXO. 02** Acta No 45 de 23 de septiembre de 2025. (03 folios)

4	**1**	**Monitoreo y evaluación del servicio, visita instituciones educativas para evaluar la entrega del complemento alimentario (almuerzo), aplica listas de chequeo y formatos de seguimiento para verificar el cumplimiento del servicio, reporta inconsistencias o no conformidades ante las autoridades pertinentes.** Se aplicaron conforme al "PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE - RDS04-01 Versión: 1" los formatos REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADAEN SITIO FDS04-10 Versión:1 y VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1.	**ANEXO. 01** Acta No 44 de 23 de septiembre de 2025. (09 folios) Acta No 47 de 26 de septiembre de 2025. (05 folios) Acta No 48 de 29 de septiembre de 2025. (05 folios)
5	**1**	**Documentación y reporte, elabora informes técnicos periódicos (semanales, mensuales) sobre el estado del servicio alimentario, lleva registro fotográfico, formatos de visitas, controles de calidad y actas de seguimiento.** No aplica para este periodo.	**No aplica**
6	**1**	**Coordinación con otros actores del programa, participa en comités de alimentación escolar, coordina acciones con rectores, operadores del PAE, entes territoriales y entes de control (ICBF, Secretaría de salud, entre otros).** Se adelanto la mesa pública 03 de septiembre de 2025, en la biblioteca de José maría Córdoba sede principal.	**ANEXO. 03** Acta No 34 de 03 de septiembre de 2025. (06 folios)
7	**1**	**Vigilancia sanitaria y nutricional, monitorea el estado nutricional de los beneficiarios (cuando se requiere), detecta posibles riesgos sanitarios en alimentos, insumos o procesos.** No se requirió ni se presentaron eventos de carácter sanitario durante el periodo.	**No aplica**

2. LOGROS/ IMPACTO

1. Verificación de los requerimientos técnicos nutricionales, en la prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE en el municipio de Tauramena, verificando cumplimiento en menú, cantidad y características organolépticas. De acuerdo con los

lineamientos de la resolución de la UAPA 00335 del 23 de diciembre 2021.

2. Participación y aclaración de dudas frente al cargue de información en el aplicativo SIPAE.

3. OBSERVACIONES

1. Realizar visitas periódicas a los restaurantes escolares, a verificar el cumplimiento de las actividades contenidas en los estudios previos y minuta del contrato.

2. Seguir los lineamientos del Unidad Administrativa especial del Programa de Alimentación Escolar Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 "Alimentos para Aprender" y las demás normas vigentes PAE.

4. ANEXOS

ANEXO. 01. Acta No 44 de 23 de septiembre de 2025. (09 folios), Acta No 47 de 26 de septiembre de 2025. (05 folios) y Acta No 48 de 29 de septiembre de 2025. (05 folios)
ANEXO. 02. Acta No 45 de 23 de septiembre de 2025. (03 folios)
ANEXO. 03. Acta No 34 de 03 de septiembre de 2025. (06 folios)
ANEXO 04: PLANILLAS DE SEGURIDAD SOCIAL MES DE SEPTIEMBRE DE 2025. (01 folio)

EL SUPERVISOR (x) /INTERVENTOR:

WILLIAM HERNAN ABRIL VALCARCEL
Secretario de Desarrollo Social, supervisor

EL CONTRATISTA:

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo Nutricionista

ACTA No. 44

DE SEGUIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), CUYO OBJETO ES DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE - PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA, CONVENIO DE ASOCIACION No. 015 DEL 5 DE JUNIO DE 2025.

FECHA: Tauramena, 23 de septiembre de 2025

HORA: a las 09:00 am a 10:00 am.

LUGAR:

- Restaurante Institución Educativa José María Córdoba sede semilleros del saber e instituto técnico empresarial del llano

ASISTENTES:

- Angela Vega, Ecónoma
- Zoraida Mejía - Ecónoma
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo

2. Actividades de seguimiento monitoreo y control al programa de alimentación escolar PAE del municipio de Tauramena.

DESARROLLO

Se adelantaron las actividades de seguimiento, monitoreo y control, en relación con el componente nutricional (cumplimiento de documentos técnicos de nutrición), en la institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber y en el instituto técnico empresarial del llano se realizó seguimiento a las condiciones de operación.

Se aplicaron conforme al "PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE - RDS04-01 Versión: 1" los formatos REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADAEN SITIO FDS04-10 Versión:1, VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1 y CONDICIONES DE OPERACIÓN RACION PREPARADA EN SITIO FDS04-08 Versión:1.

1. **I.E José María Córdoba sede semilleros del saber.**

En esta institución se presta el servicio a 848 estudiantes modalidad de atención ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, por tanto, el equipo supervisor procede a explicar a las manipuladoras de alimentos el ejercicio a realizar, de manera aleatoria se toman tres platos del nivel de escolaridad preescolar, durante la etapa de distribución inicial, se aplica en primer instancia el formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1 (adjunto 1), el cual se divide en 04 secciones:

a. Verificación de cumplimiento de menú: teniendo en cuenta la planeación el menú corresponde al número 17 de la semana 3, evidenciando cumplimiento de cada una de las preparaciones como se observa en formato adjunto y en tabla 1, sin embargo, se hizo uso de la lista de intercambios para la componente bebida de fruta, bajo autorización de oficio del 16 de septiembre de 2025.

Tabla 1. Planeación menú vs Menú entregado

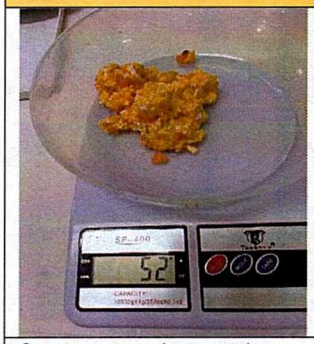
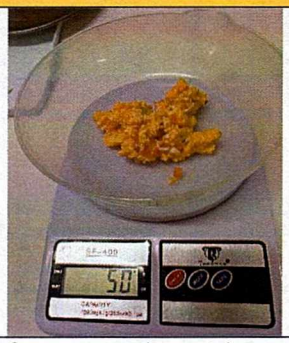
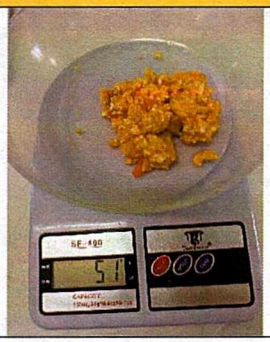
COMPONENTE	MENÚ PROGRAMADO Semana 3 Menú N- 17	MENÚ ENTREGADO Semana 3 menú 17
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto	Huevo revuelto
	Arveja seca	Arveja seca
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Plátano cocido	Plátano cocido
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	Ensalada tomate, zanahoria y cebolla con mayonesa	Ensalada tomate, zanahoria y cebolla con mayonesa
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	Jugo de tomate	Jugo de maracuyá*

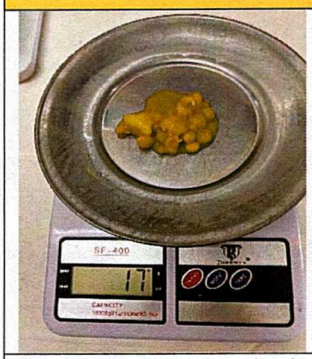
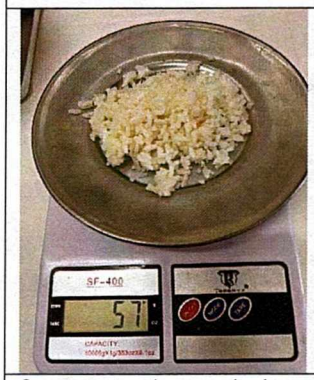
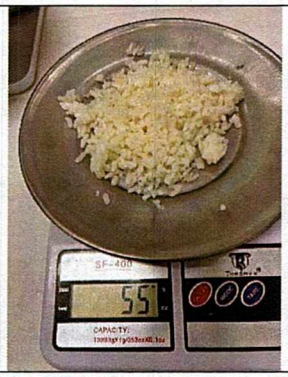
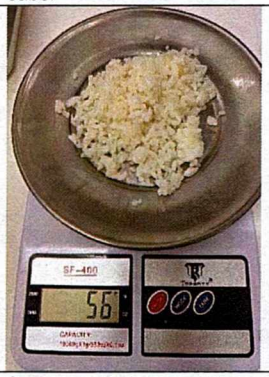
*Nota: Intercambio aprobado.



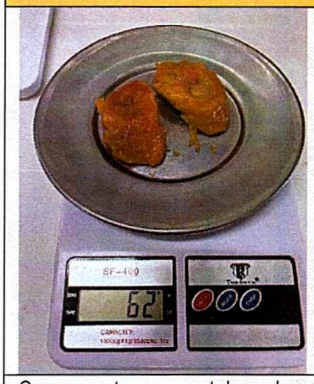
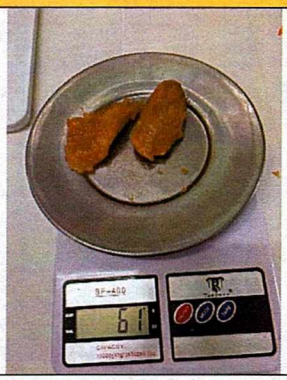
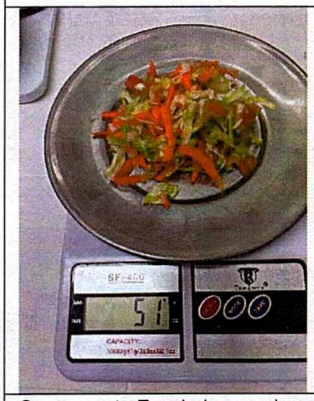
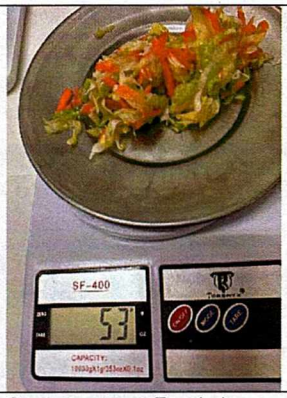
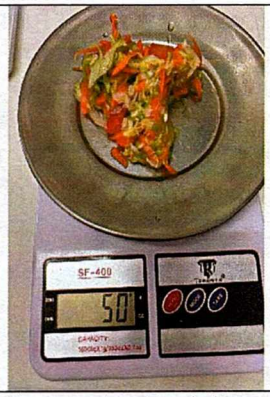
ACTIVIDAD: Verificación cumplimiento de menú.
FECHA: 23 de septiembre de 2025
LUGAR: Restaurante escolar I.E José María Córdoba sede semilleros del saber.

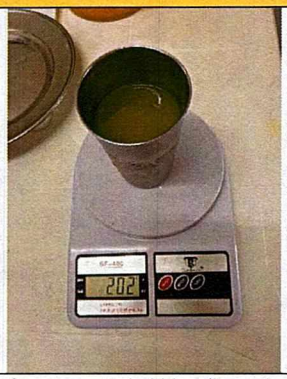
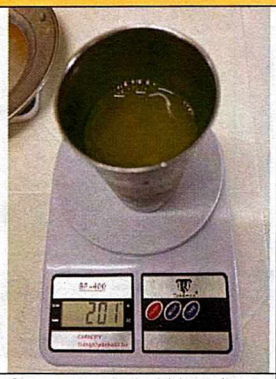
b. Verificación de gramajes: se realizó la toma de tres platos aleatoriamente, los cuales con ayuda de una gramera para alimentos fueron verificados cada uno de los componentes, evidenciando cumplimiento. Para efecto de la presente verificación se seleccionó el grado preescolar.

SEMANA 3 MENU 17				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**51 g**	**48-50 g**
Componente de proteico – Huevo revuelto 52g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente de proteico – Huevo revuelto 50g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente de proteico – Huevo revuelto 51g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

SEMANA 3 MENU 17				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**16 g**	**15 g**
Componente de proteico – Arveja seca 17g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente de proteico – Arveja seca 16g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente de proteico – Arveja seca 15g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**56 g**	**55 g**
Componente de cereal, Arroz blanco 57 g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente de cereal, Arroz blanco 55 g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente de cereal, Arroz blanco 56 g. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

SEMANA 3 MENU 17				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**60 g.**	**57 g.**
Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, Platano cocido 62 g **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, Platano cocido 61 g **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, Platano cocido 58 g **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**51 g.**	**50 g.**
Componente Ensalada y verdura cocida, Ensalada tomate, zanahoria y cebolla 51 g **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente Ensalada y verdura cocida, Ensalada tomate, zanahoria y cebolla 53 g **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente Ensalada y verdura cocida, Ensalada tomate, zanahoria y cebolla 50 g **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

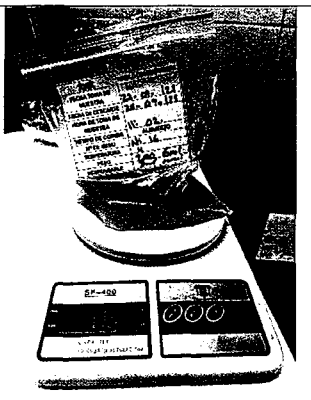
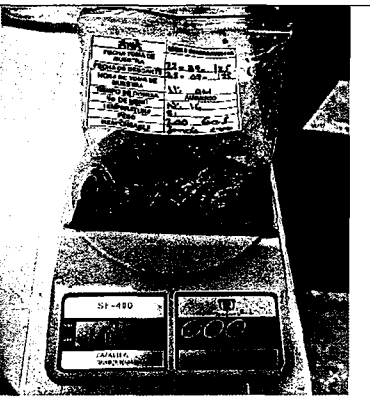
SEMANA 3 MENU 17				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**202 cc**	**200 cc**
Componente bebidas (jugo de Maracuyá) 205 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente bebidas (jugo de Maracuyá) 202 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Componente bebidas (jugo de Maracuyá) 201 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

c. Verificación de características organolépticas: se evaluó apariencia, sabor, olor y textura, evidenciando cumplimiento.
d. Verificación de temperaturas: debido a que el ejercicio se realizó durante la finalización del servido no fue posible tomar temperaturas.
e. En relación con el suministro del componente agua, se evidenció dispensador con 06 botellones de recarga, permitiendo garantizar su suministro conforme a lo contratado.

	
Actividad: Dispensador de agua de la I.E José María Cordoba sede semilleros del saber **Fecha:** 23 de septiembre de 2025	**Actividad:** Diligenciamiento de formatos y socialización de hallazgos. **Fecha:** 23 de septiembre de 2025

La Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber obtuvo un 100% de cumplimiento en relación con el componente nutricional, dando cumplimiento al objeto contractual del convenio en ejecución.

De igual manera y en aras de verificar el cumplimiento de las actividades de cooperación se realizó la verificación de toma de contramuestras la cual por calendario para 23 de septiembre, se debería encontrar en almacenamiento la muestra correspondiente al día 22 de septiembre de 2025 del menú 16, lo cual cumple conforme se evidencia en registro fotográfico:

	
Muestra menu 16 del 22 de septiembre - Componente bebidas 201 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Muestra menu 16 del 22 de septiembre - Componente proteico y verduras 204 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber

Se evidencia cumplimiento del gramaje mínimo requerido para contramuestras el cual corresponde a 200 g o 200 cc.

2. Instituto técnico empresarial del llano.

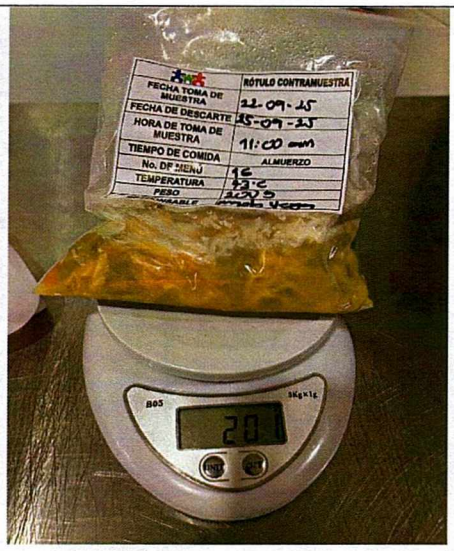
En esta institución se presta el servicio a 824 estudiantes modalidad de atención ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, por tanto, el equipo supervisor procede a explicar a las manipuladoras de alimentos el ejercicio a realizar, se analizarán 46 ítems del formato de condiciones de operación, evidenciando lo siguiente:

Conforme se evidencia en el anexo el porcentaje de cumplimiento es de 97.5%, quedando como hallazgo que requiere plan de mejora el ítem 13, dado que se requiere de la dotación y organización de las canecas de residuos sólidos.

	
Caneca de residuos orgánicos. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber	Caneca de residuos aprovechables. **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede semilleros del saber

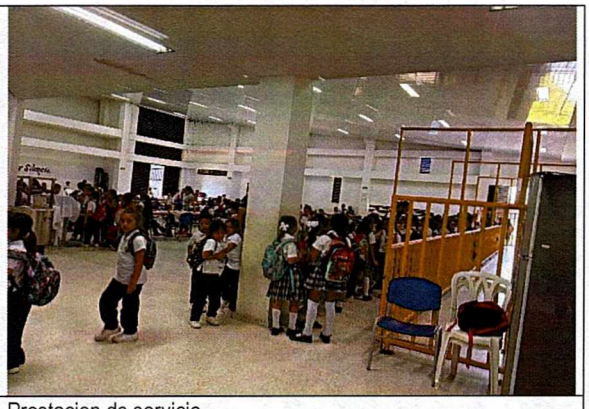
Se realiza observación a las manipuladoras de alimentos debido a que se cuentan con las bolsas conforme a la clasificación de colores, pero no se hizo uso de las mismas, por ende, se afecta la calificación a espera de acciones de mejora.

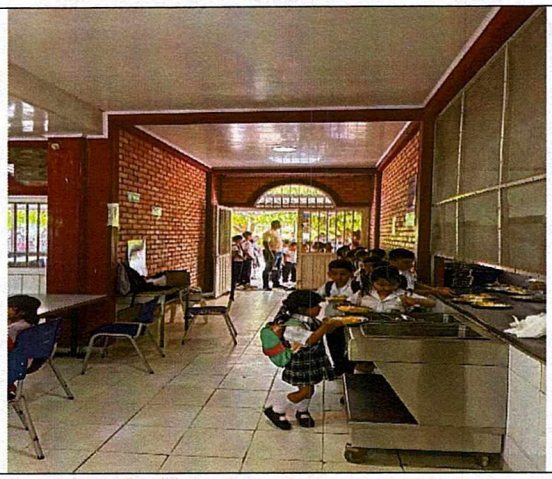
De igual manera y en aras de verificar el cumplimiento de las actividades de cooperación se realizó la verificación de toma de contramuestras la cual por calendario para 23 de septiembre, se debería encontrar en almacenamiento la muestra correspondiente al día 22 de septiembre de 2025 del menú 16, lo cual cumple conforme se evidencia en registro fotográfico:

	
Muestra menu 16 del 22 de septiembre - Componente bebidas 201 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E tecnico empresarial del llano	Muestra menu 16 del 22 de septiembre - Componente proteico y verduras 204 cc **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E tecnico empresarial del llano

Se evidencia cumplimiento del gramaje mínimo requerido para contramuestras el cual corresponde a 200 g o 200 cc.

Para finalizar en las dos instituciones educativas visitadas se evidencia prestación del servicio con normalidad.

	
Prestacion de servicio **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E jose maria cordoba sede semilleros del saber.	Prestacion de servicio **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E jose maria cordoba sede semilleros del saber.

	
Prestacion de servicio **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E tecnico empresarial del llano	Prestacion de servicio **FECHA**: 23 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E tecnico empresarial del llano

COMPROMISOS			
Compromiso	**Responsable**	**Tiempo**	**Cumplimiento**

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Proyecto: Caterinne Arcos, Profesional de Apoyo
Anexo: 1. planilla de asistencia (1 folio)
2. Formato de requerimiento alimentario y Nutricionales Ración Preparada en sitio y Formato de verificación de temperaturas y características organolépticas alimentos preparados en sitio y toma de gramaje (folios 2)
3. Formato de condiciones de operación (folio 1)

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Secretaría de Desarrollo Social

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía de Tauramena	ALCALDIA DE TAURAMENA	
Fecha de la visita:	23 09 2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Preescolar
Sede educativa:	Semilleros del Saber	No Servicios	848
Operador:	Asopadres JMC		

Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
	X					

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Gramajes: Cumple	Gramajes: No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Arveja Seca	Arveja Seca	✓		17	16	15	16	15	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Huevo Revuelto	Huevo revuelto	✓		52	50	51	51	48-50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz blanco	✓		57	55	56	56	55	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ens. tomate, Z y C	Ens. tomate. Z y C	✓		51	53	50	51	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo Tomate *	Jugo maracuya	✓		205	202	201	202	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano cocido	Platano cocido	✓		62	61	58	60	57	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:

*Se realiza intercambio bajo oficio de aprobación de fecha 16 de Septiembre de 2025 - Menú 17.

FIRMAS		FIRMAS
[firma]	[firma]	[firma]
Nombre: Blanca Gutierrez	Caterinne Arcos	Nombre: Zoraida Mejia
Documento: 40.188.974	1018422024	Documento: 68717534
Cargo: Prof Apoyo	Prof. apoyo - Nutricion	Cargo: Economa

144

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	23092025	Sede educativa:	Semillero del Saber.					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo: X	Residencias escolares:	Desayuno:	R.Mañana:	R.Tarde:	Cena:	No de servicios:	848

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo revuelto, Arveja guisada, arroz blanco, Ens. tomate, tamahona, lechuga y cebolla, Jugo de tomate, platano cocido.					
Intercambios	Alimento:	Jugo de tomate de árbol por Jugo de maracuya				
	Motivo del intercambio	Disponibilidad Alimento	Fecha:	16-09-2025	Autorizado por:	Lic. William Abril

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

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.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las 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.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	N/O

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Blanca Esther Cabenme Aros	Nombre: Zoraida [illegible]
Documento: 40 [illegible] - 1018422024	Documento: 66717336
Cargo: Prof. Apoyo - Prof. apoyo SDS	Cargo: Economista

ENTIDAD TERRITORIAL:			ALCALDIA DE TAURAMENA					
Fecha de la visita:	23 09 2025	Sede educativa:	Instituto tecnico empresarial del llano.					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo X	No de servicios:	824

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	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..	C
7	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.	C
8	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.	C
9	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 .	C
10	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.	C
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24 de enero 2025	C
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	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.	NC
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NIA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	C
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N/O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N/O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N/O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C
34	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	C
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C
37	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.	C
38	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.	C
39	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.	C
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C
41	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.	C
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 05/09/2025	C
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	97.5 %
Observaciones		

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Blanca Quiroz - Clemente Ayo	Nombre: Angela Vega.
Documento: 1018897174 - 1064220624	Documento: 1115912247.
Cargo: Profesionales de apoyo	Cargo: Economa.

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Visita de seguimiento, monitoreo y control.	**OBJETIVO:** Verificar prestación del servicio I.E Jose María Córdoba sede Semilleros e I. técnico empresarial del llano.
FACILITADOR: Blanca Gutierrez y Catherine Arcos.	
FECHA: 23 Septiembre 2025	**Lugar:** Jose Maria Cordoba. Sede Semilleros y IE llano.
Hora inicio: 10:00am	**Hora terminación:** 1:00pm.

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
• Catenrre Arcos Escobar	1018422024	Alcaldia SDS.	
Zorida [illegible]	6677 534	Asopedros.	
Blanca Fernanda Gutierrez	40 188. 974	SDS	
Angela Vega Martinez	1115912207	Asopedros	Angela Vega.

AUTORIZO EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES SEGÚN LEY 1581 DE 2012

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

ACTA No. 47

DE SEGUIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), CUYO OBJETO ES DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE - PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA, CONVENIO DE ASOCIACION No. 015 DEL 5 DE JUNIO DE 2025.

FECHA: Tauramena, 26 de septiembre de 2025

HORA: a las 10:20 am a 11:55 am.

LUGAR:
- Restaurante Institución Educativa José María Córdoba sede semilleros del

ASISTENTES:

- Zoraida Mejía, Ecónoma
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo

2. Actividades de seguimiento monitoreo y control al programa de alimentación escolar PAE del municipio de Tauramena.

DESARROLLO

Se adelantaron las actividades de seguimiento, monitoreo y control, en relación con el componente nutricional (cumplimiento de documentos técnicos de nutrición), en la institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber.
Se aplicaron conforme al "PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE - RDS04-01 Versión: 1" los formatos REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADA EN

SITIO FDS04-10 Versión:1 y VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1.

1. **Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber.**

En esta institución se presta el servicio a 848 estudiantes modalidad de atención ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, por tanto, el equipo supervisor procede a explicar a las manipuladoras de alimentos el ejercicio a realizar, de manera aleatoria se toman tres platos del nivel de escolaridad primaria (1,2 y 3), durante la etapa de distribución, se aplica en primer instancia el formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1 (adjunto 1), el cual se divide en 04 secciones:

a. Verificación de cumplimiento de menú: teniendo en cuenta la planeación el menú corresponde al número 20 de la semana 4, evidenciando cumplimiento de cada una de las preparaciones como se observa en formato adjunto y en tabla 1.

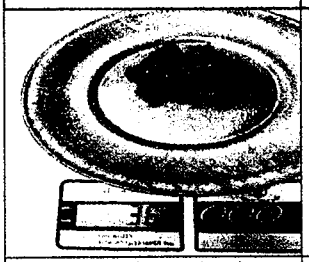
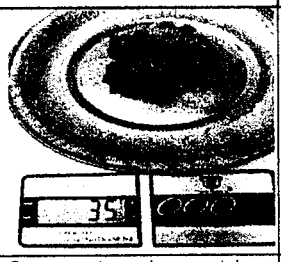
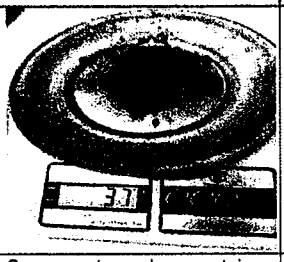
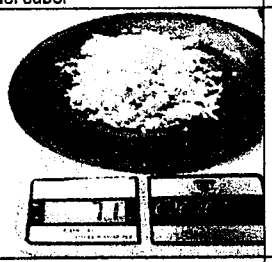
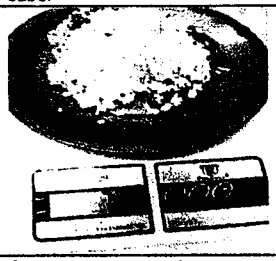
Tabla 1. Planeación menú vs Menú entregado

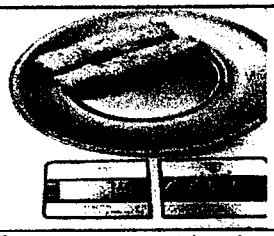
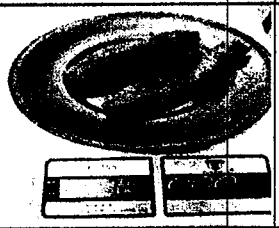
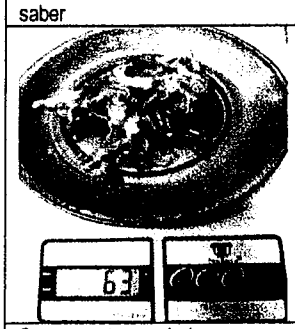
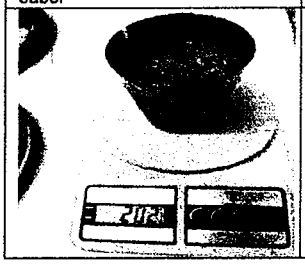
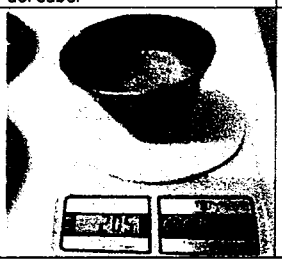
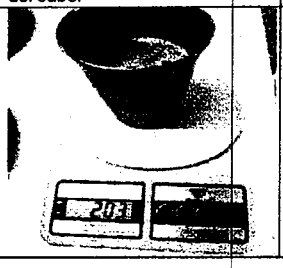
COMPONENTE	MENÚ PROGRAMADO Semana 4 Menú N- 20	MENÚ ENTREGADO Semana 4 menú 20
ALIMENTO PROTEICO	CARNE EN BISTECK	CARNE EN BISTECK
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	DEDOS DE QUESO	DEDOS DE QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	ENSALADA SOL (Lechuga, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)	ENSALADA SOL (Lechuga, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO
AGUA	AGUA POTABLE	AGUA POTABLE



ACTIVIDAD: Verificación cumplimiento de menú.
FECHA: 26 de septiembre de 2025
LUGAR: Restaurante escolar Institución Educativa José María Córdoba Sede semilleros del saber

b. Verificación de gramajes: se realizó la toma de tres platos aleatoriamente, los cuales con ayuda de una gramera para alimentos fueron verificados cada uno de los componentes, evidenciando cumplimiento. Para efecto de la presente verificación se seleccionó el grado: primaria (1,2,3).

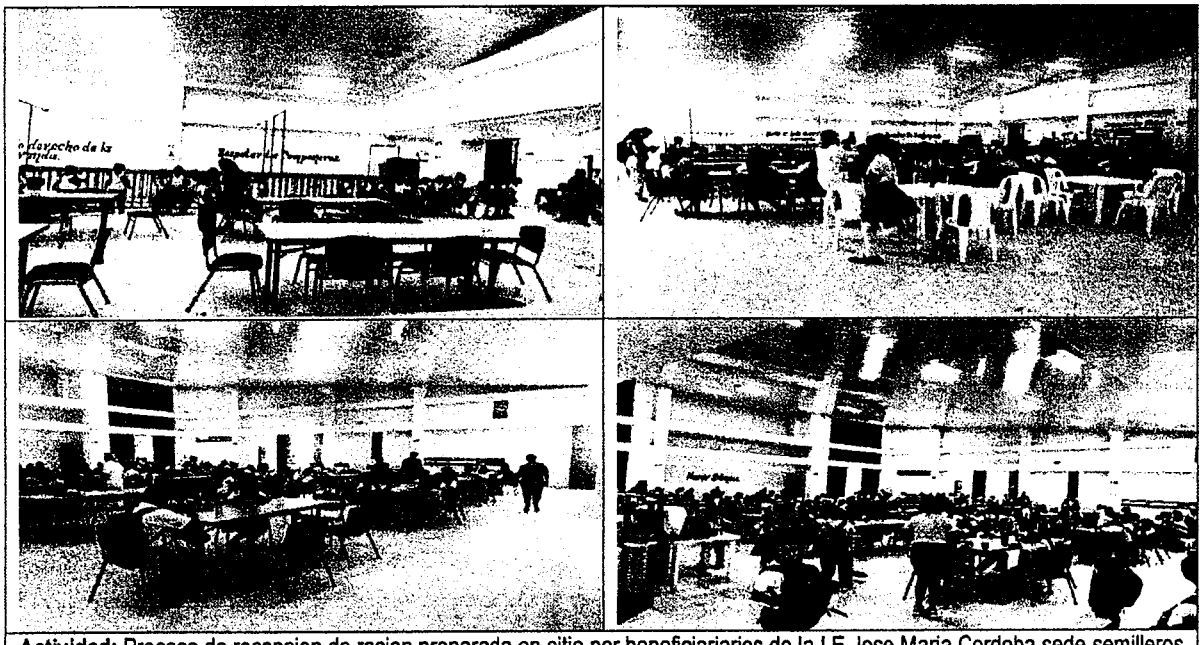
SEMANA 4 MENU 20				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**36 g**	**35 g**
Componente de proteína, (carne en bisteck.) 36 g. **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de proteína, (carne en bisteck.) 35 g. **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de proteína, (carne en bisteck.) 37 g. **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**72g**	**70g**
Componente cereales, arroz con blanco. 72 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente cereales, arroz con blanco. 71 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente cereales, arroz con blanco. 73 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

SEMANA 4 MENU 20				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**72g**	**72 g**
Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, deditos con queso. 74 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, deditos con queso. 71 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, deditos con queso. 72 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**62g**	**60g**
Componente ensalada y verduraca liente (ENSALADA SOL (Lechuga, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)) 63 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente ensalada y verduraca liente (ENSALADA SOL (Lechuga, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)) 60 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente ensalada y verduraca liente (ENSALADA SOL (Lechuga, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)) 62 g **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**203cc**	**200 cc**

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

SEMANA 4 MENU 20				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
Componente bebidas (jugo de mango) 202 cc **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente bebidas (jugo de mango) 205 cc **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente bebidas (jugo de mango) 203 cc **FECHA**: 26 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

c. Verificación de características organolépticas: se evaluó apariencia, sabor, olor y textura, evidenciando cumplimiento.
d. Verificación de temperaturas: teniendo en cuenta que finaliza el proceso de ensamble y se encuentra en la distribución no fue posible realizar la toma de temperatura de los alimentos.



Actividad: Proceso de recepcion de racion preparada en sitio por beneficiariarios de la I.E Jose Maria Cordoba sede semilleros del saber.
Fecha: 26 de septiembre de 2025

la I.E José María Córdoba sede semilleros del saber, obtuvo un 100% de cumplimiento en relación con el componente nutricional, dando cumplimiento al objeto contractual del convenio en ejecución.

COMPROMISOS				
Compromiso	**Responsable**	**Tiempo**	**Cumplimiento**	

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Proyecto: Blanca Fernanda Gutiérrez, Profesional de Apoyo
Anexo: 1. planilla de asistencia (1 folio)
2. Formato de requerimiento alimentario y Nutricionales Ración Preparada en sitio (folios 1)
2. Formato de verificación de temperaturas y características organolépticas alimentos preparados en sitio y toma de gramaje. (folios 1)
GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Secretaría de Desarrollo Social

Aprendes

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO, APOYO A LA SUPERVISIÓN

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UAPA PAE; RESOLUCIÓN 00335 DE 2021

Fecha de la visita:	26/09/2025	NIVEL DE ESCOLARIDA:	Primaria (1, 2, 3)	Sede educativa:	Jorge Mena Cordoba Sede Semillero	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencia escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador:				No Servicios								

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
Carne en bisteck	Carne en Bisteck	✓		36	35	37	36	35	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
arroz blanco	Arroz blanco	✓		72	71	73	72	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
huevo con queso	Huevo con queso	✓		74	71	72	72	72	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
ensalada sol cebolla, zan.	ensalada sol cebolla, zanahoria	✓		63	60	62	62	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de mango	Jugo de Mango	✓		202	205	203	203	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: x

Observaciones:

FIRMAS		FIRMAS
Nombre: Catrime Arcos.	Blanca F. Gutierrez	Nombre:
Documento: 1.018.422.024	40.188.974	Documento: 66717534
Cargo: Nutricionista	Profesional de Apoyo	Cargo: Economista

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, APOYO A LA SUPERVISIÓN PAE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApAPAE; RESOLUCIÓN 00335 2021**	
Fecha de la visita:	26092025	Sede educativa:	Jose maria Cordoba sede semillero del saber
Operador:	ASOPADRES JMC		

Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	carne en bisteck, arroz blanco, dedos con queso, ensalada sol (lechuga, zanahoria rayada, cebolla y mayonesa) jugo de mango					
Intercambios	Alimento:	—	—	—	—	—
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

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

Observaciones

	FIRMA	**FIRMA**
Nombre:	Catherine Blanco Gutierrez	Nombre:
Documento:	1.084.102.404	Documento: 66717534
Cargo:	Nutricionista Profesional de Apoyo	Cargo:

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Verificacion de temperaturas y Caracteristicas organolepticas Convenio 015 de 2025.	**OBJETIVO:** control y seguimiento al programa de Alimentacion Escolar PAE. Convenio 015 de 2025
FACILITADOR: Diana Caterinne Arcos (Profesional de Apoyo) Blanca Fernanda Gutierrez (Profesional de Apoyo)	
FECHA: 26-09-2025	**Lugar:** I.E Jose maria cordoba Sede Semilleros del Saber
Hora inicio: 10:20 am	**Hora terminación:** 11:55 am

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Zoraida [illegible] Y.	66717534	Asopadres	
Blanca Fernanda Gutierrez	40188.974	SDS	
Caterinne Arcos.	1.018.472.021	SDS	

AUTORIZO EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES SEGÚN LEY 1581 DE 2012

ACTA No. 48

DE SEGUIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), CUYO OBJETO ES DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE - PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA, CONVENIO DE ASOCIACION No. 015 DEL 5 DE JUNIO DE 2025.

FECHA: Tauramena, 29 de septiembre de 2025

HORA: a las 10:20 am a 12:40 m.

LUGAR:

- Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano

ASISTENTES:

- Angela Vega, ecónoma
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo

2. Actividades de seguimiento monitoreo y control al programa de alimentación escolar PAE del municipio de Tauramena.

DESARROLLO

Se adelantaron las actividades de seguimiento, monitoreo y control, en relación con el componente nutricional (cumplimiento de documentos técnicos de nutrición). en la institución educativa Tecina empresarial del llano.
Se aplicaron conforme al "PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE - RDS04-01 Versión: 1" los formatos REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADA EN

SITIO FDS04-10 Versión:1 y VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1.

- **RESTAURANTE INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO (primaria (4 y 5)).**

En esta institución se presta el servicio a 824 estudiantes modalidad de atención ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, por tanto el equipo supervisor procede a explicar a las manipuladoras de alimentos el ejercicio a realizar, de manera aleatoria se toman tres platos del nivel de escolaridad primaria (4 y 5), durante la etapa de distribución, se aplica en primer instancia el formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1 (adjunto 1), el cual se divide en 04 secciones:

a. Verificación de cumplimiento de menú: teniendo en cuenta la planeación el menú corresponde al número 1 de la semana 1. Se evidencia cumplimiento de cada una de las preparaciones como se observa en formato adjunto y en tabla 1.

Tabla 1. Planeación menú vs Menú entregado

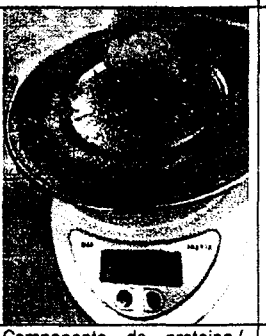
COMPONENTE	MENÚ PROGRAMADO Semana 1 Menú N- 1		MENÚ ENTREGADO Semana 1 menú 1
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA GUISADA EN CUBOS		PECHUGA GUISADA EN CUBOS
CEREALES	ARROZ CON FIDEOS		ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	LENGUETAS DE PLATANO VERDE		LENGUETAS DE PLATANO VERDE
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	VERDURA COCIDA (Habichuela, zanahoria y cebolla cabezona)		VERDURA COCIDA (Habichuela, zanahoria y cebolla cabezona)
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	SORBETE DE GUAYABA		SORBETE DE GUAYABA
AGUA	AGUA DE DISPENSADOR		AGUA DE DISPENSADOR

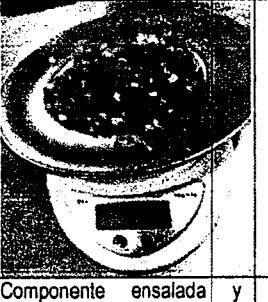


ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

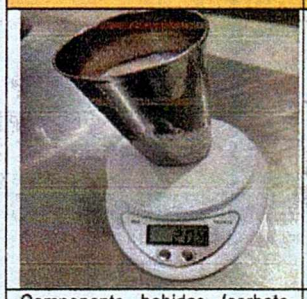
ACTIVIDAD: Verificación cumplimiento de menú.
FECHA: 29 de septiembre de 2025
LUGAR: Restaurante escolar Institución Educativa técnica empresarial del llano

b. Verificación de gramajes: se realizó la toma de tres platos aleatoriamente, los cuales con ayuda de una gramera para alimentos fueron verificados cada uno de los componentes, evidenciando cumplimiento. Para efecto de la presente verificación se seleccionó primaria (4y5).

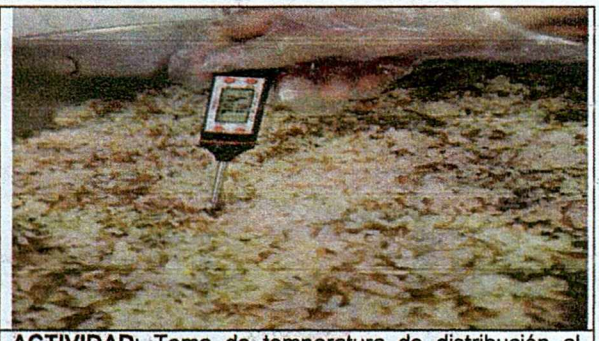
SEMANA 1 MENU 1				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**43 g**	**40g**
Componente de proteina,(pechuga guisada en cubos). 45 g. **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de proteina,(pechuga guisada en cubos). 41 g. **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de proteina,(pechuga guisada en cubos). 42 g. **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	
			**91 g**	**90 g**

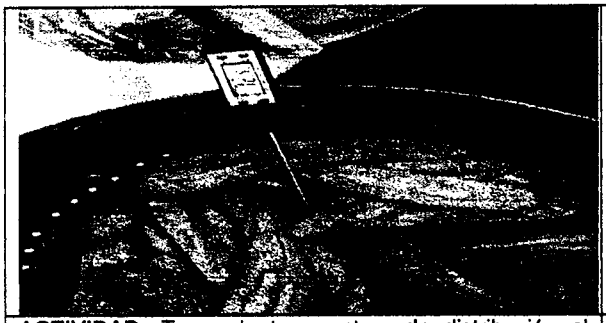
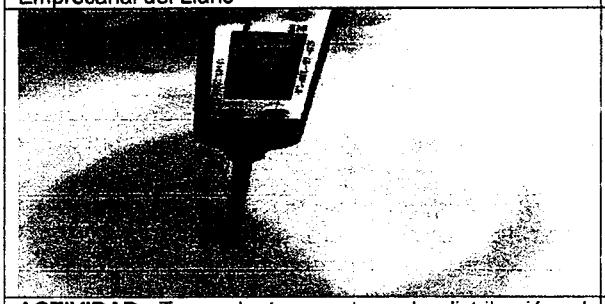
SEMANA 1 MENU 1				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
Componente de cereal, Arroz con fideos 90 g. **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de cereal, Arroz con fideos 91 g. **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de cereal, Arroz con fideos 92 g. **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	
			**85 g.**	**85 g.**
Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (lenguetas de platano) 83 g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (lenguetas de platano) 85 g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (lenguetas de platano) 86 g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	
			**66g.**	**65g.**
Componente ensalada y verdura caliente (verdura cocida:habichuela, zanahoria y cebolla cabezona) 65g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente ensalada y verdura caliente (verdura cocida:habichuela, zanahoria y cebolla cabezona) 67g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente ensalada y verdura caliente (verdura cocida:habichuela, zanahoria y cebolla cabezona) 65g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

SEMANA 1 MENU 1				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**203g**	**200 g**
Componente bebidas (sorbete de guayaba) 204 cc **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente bebidas (sorbete de guayaba) 200 cc **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente bebidas (sorbete de guayaba) 206 cc **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	

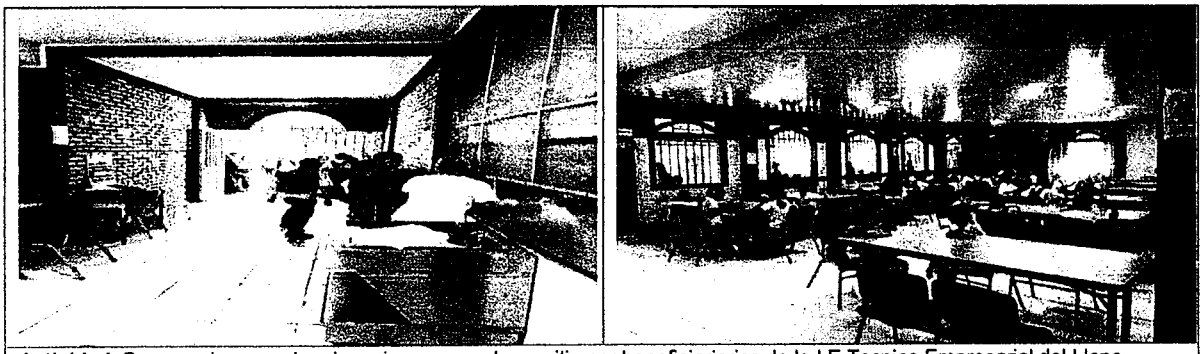
c. Verificación de características organolépticas: se evaluó apariencia, sabor, olor y textura, evidenciando cumplimiento.
d. Verificación de temperaturas: debido a que el ejercicio se realizó durante la entrega de los alimentos, se procede a tomar temperaturas de distribución a todos los alimentos en caliente, evidenciando todos los alimentos y preparaciones a temperaturas superiores a 60°C, es decir, en rango de temperatura segura.

	
ACTIVIDAD: Toma de temperatura de distribución al componente de proteina (pechuga sudada en cubos) 74.4 c° **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**ACTIVIDAD**: Toma de temperatura de distribución al componente cereal (arroz con fideos) 70.4c° **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano

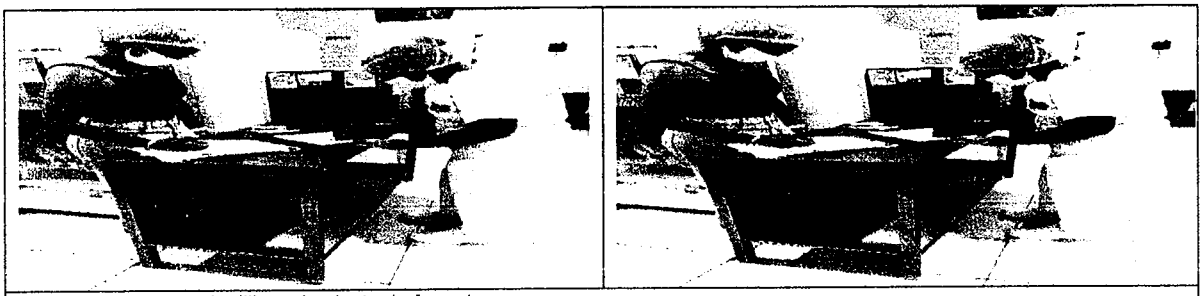
	
ACTIVIDAD: Toma de temperatura de distribución al componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (lenguetas de platano) 72.4 c° **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**ACTIVIDAD:** Toma de temperatura de distribución al componente ensalada y (verdura cocida:habichuela, zanahoria y cebolla cabezona) 71.1g **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano
	
ACTIVIDAD: Toma de temperatura de distribución al Componente bebidas (sorbete de guayaba) 3.6 c° **FECHA**: 29 de septiembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5



Actividad: Proceso de recepcion de racion preparada en sitio por beneficiariarios de la I.E Tecnica Empresarial del Llano
Fecha: 29 de septiembre de 2025



Actividad: Proceso de diligenciamiento de formatos.
Fecha: 29 de septiembre de 2025

la I.E Técnica Empresarial del Llano, obtuvo un 100% de cumplimiento en relación con el componente nutricional, dando cumplimiento al objeto contractual del convenio en ejecución.

COMPROMISOS				
Compromiso	**Responsable**	**Tiempo**	**Cumplimiento**	

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Proyecto: Blanca Fernanda Gutiérrez, Profesional de Apoyo
Anexo: 1. planilla de asistencia (1 folio)
2. Formato de requerimiento alimentario y Nutricionales Racion Preparada en sitio (folios 1)
3. Formato de verificación de temperaturas y caracteristicas organolépticas alimentos preparados en sitio y toma de gramaje. (folios 1)

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Secretaría de Desarrollo Social

Alimentos para Aprender

FORMATO DE VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO, APOYO A LA SUPERVISIÓN

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApA PAE; RESOLUCIÓN 00335 DE 2021	
Fecha de la visita:	29/09/2025	NIVEL DE ESCOLARIDA:	Primaria (4 y 5
Sede educativa:	Técnica empresarial del llano	Tipo de Complemento:	Almuerzo: X
Operador:	ASOPADRES JAC	No Servicios	824

Residencias escolares | Desayuno | R. mañana | R. tarde | Cena

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	No cumple	Sabor: Cumple	No cumple	Olor: Cumple	No cumple	Textura: Cumple	No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	No cumple
Pechuga guisada en cubos	Pechuga guisada en cubos	✓		45	41	42	43	40	✓		✓		✓		✓		✓					74,4	✓					✓	
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	✓		90	91	92	91	90	✓		✓		✓		✓		✓					70,4	✓					✓	
Lenguetas de Platano Verde	Lenguetas de Platano Verde	✓		83	85	86	85	85	✓		✓		✓		✓		✓					72,4	✓					✓	
Verdura (cebolla Chabichuela Zanahoria 14gr)	Verdura (cebolla habichuela, zanahoria y cebolla 14gr 2ml)	✓		65	67	65	66	65	✓		✓		✓		✓		✓					71,1	✓					✓	
Sorbete Guayaba	Sorbete de Guayaba	✓		204	200	206	203	200	✓		✓		✓		✓		✓					3,6	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones:

FIRMAS		FIRMAS
Nombre: Catalina Arcos	Blanca F. Gutierrez	Nombre: Angela Vega
Documento: 1.018422.024	40.188.924	Documento: 1115112247
Cargo: Nutricionista	Profesional de Apoyo	Cargo: Enfermera.

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, APOYO A LA SUPERVISIÓN PAE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApAPAE; RESOLUCIÓN 00335 2021**	
Fecha de la visita:	29 09 2025	Sede educativa:	Tecnica empresarial del Llano
Operador:	ASOPADRES "JMC"		

Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	824
	X							

Información de las raciones entregadas menú 3

Descripción del menú:	Pechuga guisada en cubos, Arroz con fideos, Lenguetas de Platano verde, verdura cocida (habichuela, zanahoria, y arbeja cabezona) Gelatina de guayaba.					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

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

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catherine Alejandra Blanco Gutierrez	Nombre: Angela Vega
Documento: 1.083411024 40.188.974	Documento: 1115912207
Cargo: Nutricionista Profesional Apoyo	Cargo: Enfermera.

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Verificar temperaturas y Caracteristicas organolepticas Alimentos Preparados en sitio, Convenio 015 de 2025.	**OBJETIVO:** Control y seguimiento al Programa de Alimentación Escolar PAE. Convenio 015 de 2025
FACILITADOR: Blanca Gutierrez y Diana Caterinne Arcos	
FECHA: 29-09-2025	**Lugar:** IE. Tecnica Empresarial del Llano
Hora inicio: 10:20 am	**Hora terminación:** 12:40 pm

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Angela Vega Martinez	1115712207	ASOPADRES	Angela Vega
Blanca Fernanda Gutierrez	40.188.974	SDS	
Caterinne Arcos	1.018.422.024	SDS	

ACTA No. 45

DE SEGUIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), CUYO OBJETO ES DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE - PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA, CONVENIO DE ASOCIACION No. 015 DEL 5 DE JUNIO DE 2025.

FECHA: Tauramena, 23 de septiembre de 2025

HORA: a las 03:00 pm a 05:00 pm.

LUGAR:

- Restaurante Instituto técnico empresarial del llano.

ASISTENTES:

- Manipuladoras de alimentos
- Ingeniera Durley Enid Murcia
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo
2. Capacitación personal manipulador de alimentos

DESARROLLO

Siendo las 3 pm se da inicio a la capacitación con la temática: Microorganismos, da inicio a la capacitación la Ingeniera Durley Murcia, socializando la teoría acerca de la clasificación de los microorganismos.

Posterior a esto realiza actividad participativa y dinámica con las manipuladoras de alimentos, donde se pide clasificarlos según los conocimientos adquiridos.

	
Ejecución plan de capacitación continuado **Fecha:** 23 de septiembre de 2025 **Lugar:** I. técnico empresarial del llano	Ejecución plan de capacitación continuado **Fecha:** 23 de septiembre de 2025 **Lugar:** I. técnico empresarial del llano

Se valida que la intensidad horaria de 2 horas cumple con lo planeado en el PCC y que conforme el cronograma se desarrollo la temática establecida para el mes de septiembre

COMPROMISOS				
Compromiso	**Responsable**	**Tiempo**	**Cumplimiento**	
Realizar refuerzo en el diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento y de aseguramiento a la calidad.	Aso padres JMC	OCTUBRE		

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Proyecto: Caterinne Arcos, Profesional de Apoyo
Anexo: 1. planilla de asistencia (2 folios)

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Secretaría de Desarrollo Social

FORMATO CONTROL ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Validacion cumplimiento plan de capacitacion continuado	**OBJETIVO:** Implementar Plan de capacitacion continuado - Tema: Microorganismos
FACILITADOR: Ing. Durley Enid Murcia.	
FECHA: 23/09/2025.	**Lugar:** I. técnico empresarial del llano
Hora inicio: 3:00pm	**Hora terminación:** 5:00pm.

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	AFIRM
Blanca Fernanda Gutierrez Llanos	40188.944	SDS	
Angela Rocio Vega M	1115912207	ASOPADRES	Angela Vega
Maria Ines Lopez	23467324	Asopadres	
Edimar Almanza	40 379 928	Asopadres	
Luz Angela Salazar	1107042055	ASOPadres	
Shirley vega calcedo	1118913016	Asopadres	Shirley vega.
Aida Vasquez Sandoval	1115919179	Asopadres	
Nidia cepeda Pezca	7884 97863	Asopadres	
milena lopez	46384813	Asopadres	
Jiliana Ascanio	33625584	Asopadres	Jiliana Ascanio
maria encarnacion	23324454	Asopadres	
Maria Isabel Vergel	63469491	Asopadres	
Ana silvia lopez	33625039	Asopadres	Ana Silvia Lopez
Zoraida [illegible]	66712534	Asopadres	
Emilse PIRABAN	1.010.150.945	ASOpadres	Emilse PIRABAN

5 de 6

TEMA: Validación cumplimiento plan de capacitación continuado.	**OBJETIVO:** Implementar plan de capacitación continuado – Tema: Microorganismos.
FACILITADOR: Ing. Durley End Murcia	
FECHA: 23/09/2025	**Lugar:** In. técnico empresarial del llano
Hora inicio: 3:00pm	**Hora terminación:** 5:00pm

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Diana Carolina Ibañez	1115910150	Auxiliar	Diana Ibañez.
Orlinda Gomez.	33 625573	Auxiliar	
Sandra Martinez	1'024466736	Auxiliar.	
Yaninfa López	33625773	Economa	
Juliana Largo	1.118.540.611	Aux.	Juliana Largo
Durley End Murcia.	46.387.407.	Ing. Alimentos.	Durley Murcia.

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

ACTA No. 34

DE SEGUIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR EL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), CUYO OBJETO ES DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -PAE - PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA, CONVENIO DE ASOCIACION No. 015 DEL 5 DE JUNIO DE 2025.

FECHA: Tauramena, 03 de septiembre de 2025

HORA: a las 03:00 pm a 05:30 pm.

LUGAR:
- Biblioteca I.E José María Córdoba

ASISTENTES:

- William Hernán Abril Valcárcel – Secretario de Desarrollo Social, supervisor
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Presentación mesa protocolaria.
2. Himno nacional de la república de Colombia.
3. Himno Departamento de Casanare.
4. Himno Municipio de Tauramena.
5. Palabras secretario de Desarrollo social o su delegado.
6. Generalidades proyecto PAE 2025
7. Respuesta SPQRF.
8. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

Siendo las 03:00 pm del día 03 de septiembre de 2025, se dio apertura a la mesa pública del Programa de Alimentación Escolar (PAE), presidida por el Licenciado

William Hernán Abril Valcárcel, Secretario de Desarrollo Social y supervisor del programa. El Secretario agradeció la asistencia de los directores de las instituciones educativas, del representante legal de la Asociación de Padres, de la organización de padres de familia, de los personeros estudiantiles, de los trabajadores vinculados al programa, de la nutricionista responsable, de la profesional precontractual, así como de la comunidad en general.

En representación del señor alcalde **Javier Álvarez** y de la Doctora **Deisy Olarte**– Gestora social, quienes por motivos de fuerza mayor no pudieron asistir, se reiteró el compromiso de la administración municipal con la atención de inquietudes y el fortalecimiento de los espacios de participación en torno al PAE.

A continuación, se presentaron las generalidades del programa a cargo de la nutricionista **Caterina Arcos**, quien explicó la dinámica de las mesas públicas, orientadas a generar espacios de diálogo entre beneficiarios, rectores, docentes, padres de familia y demás actores, con el fin de evaluar el funcionamiento del programa y promover su mejora continua.

Se socializó la ejecución contractual correspondiente a la vigencia 2025, indicando:

- Inicio con el **Convenio 009** (19 de abril de 2024 – 6 de mayo de 2025).
- Continuación con el **Convenio 012** (7 de mayo – 3 de junio de 2025).
- Actualmente en ejecución el **Convenio 015** (9 de junio – 22 de noviembre de 2025), con cobertura total del calendario escolar.

Se destacó que el municipio cumple al 100% con la meta de garantizar alimentación escolar a los 2.494 estudiantes focalizados de las instituciones **Instituto Técnico Empresarial del Llano** y **Colegio José María Córdoba** (incluidas sus sedes urbanas).

En materia de ejecución financiera, se reportó un valor contractual de $2.333.204.813, con aportes de $2.302.982.046 provenientes del municipio y $30.222.767 por cooperación de la Asociación de Padres. A corte del 31 de agosto de 2025, se habían ejecutado $995.884.128.

Se presentó también un balance de raciones:

- Ejecutadas: **119.712 raciones** (48 días de prestación).
- Pendientes: **157.122 raciones** hasta la finalización del convenio.

Sobre el componente nutricional y de menús, se informó que se realizaron ajustes conforme a las observaciones en campo, incorporando nuevas preparaciones y

variaciones en los alimentos, garantizando el cumplimiento del 30% de requerimientos nutricionales diarios mediante los almuerzos.

En cuanto a calidad e inocuidad, se resaltó que las instituciones educativas obtuvieron conceptos favorables superiores al 80% en visitas realizadas por la Secretaría de Salud, presentándose únicamente observaciones menores relacionadas con infraestructura.

En lo referente a **compras públicas locales**, se señaló el cumplimiento del 30% de adquisición de productos alimentarios en el municipio, en conformidad con la Ley 2046 de 2020.

Respecto al **componente de participación ciudadana**, se resaltó la presencia activa de veedurías conformadas por padres de familia y la realización efectiva de las mesas públicas, cumpliendo así con los requerimientos de la Contraloría.

Posteriormente, se abrió el espacio de intervenciones de la comunidad, en el cual se expusieron las siguientes inquietudes y solicitudes:

1. **Ampliación de cobertura** del PAE para atender la creciente demanda, especialmente en estudiantes provenientes de zonas rurales, que vienen a cursar bachillerato en el casco urbano.
2. **Necesidad de menajes y equipos de cocina** (congeladores, utensilios, mesas y sillas), priorizando la adquisición de elementos de calidad.
3. **Situaciones de desperdicio de alimentos**, principalmente en preescolar, ante lo cual se informó que se implementó la estrategia de reasignar cupos a estudiantes de primaria cuando los padres manifiestan voluntariamente la no utilización del servicio.
4. **Recomendaciones para campañas de reducción de desperdicios** y fortalecimiento de hábitos alimentarios desde el hogar.
5. **Garantizar continuidad del servicio en 2026**, una vez finalice el convenio vigente.
6. **Registro y control de beneficiarios**, con el fin de evitar que estudiantes no focalizados accedan al servicio en reemplazo de quienes no hacen uso frecuente del mismo.

Los representantes de la Asociación de Padres resaltaron los avances logrados en la aceptación de los menús, la importancia de mantener estrictos controles sanitarios, así como el compromiso de las manipuladoras de alimentos. Igualmente, manifestaron su disposición a continuar trabajando en articulación con docentes y

rectores, y reiteraron la necesidad de apoyo institucional en infraestructura y equipamiento.

Finalmente, el secretario de Desarrollo Social destacó la importancia de mantener abiertos estos espacios de participación y diálogo, e invitó a la comunidad educativa a continuar informando oportunamente cualquier situación que afecte el normal desarrollo del programa.

No habiendo más asuntos por tratar, se dio por cerrada la mesa pública siendo las 05:30pm.

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Mesa pública municipal
Lugar: biblioteca JMC sede principal
Fecha: 03 de septiembre de 2025</td><td>Mesa pública municipal
Lugar: biblioteca JMC sede principal
Fecha: 03 de septiembre de 2025</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Mesa pública municipal
Lugar: biblioteca JMC sede principal
Fecha: 03 de septiembre de 2025</td><td>Mesa pública municipal
Lugar: biblioteca JMC sede principal
Fecha: 03 de septiembre de 2025</td></tr>
</table>

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

	
Mesa pública municipal **Lugar:** biblioteca JMC sede principal **Fecha:** 03 de septiembre de 2025	Mesa pública municipal **Lugar:** biblioteca JMC sede principal **Fecha:** 03 de septiembre de 2025
	
Mesa pública municipal **Lugar:** biblioteca JMC sede principal **Fecha:** 03 de septiembre de 2025	Mesa pública municipal **Lugar:** biblioteca JMC sede principal **Fecha:** 03 de septiembre de 2025

COMPROMISOS				
Compromiso	**Responsable**	**Tiempo**	**Cumplimiento**	

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

WILLIAM HERNAN ABRIL VALCARCEL
Secretario de Desarrollo Social, supervisor

Proyecto: Caterinne Arcos y Blanca Gutiérrez, Profesional de Apoyo

GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Secretaría de Desarrollo Social

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Mesa pública Programa de Alimentación escolar - PAE	**OBJETIVO:** Dar cumplimiento Resol. 00335/2021 Anexo técnico de participación ciudadana.
FACILITADOR: Blanca Gutierrez y Caterinne Arcos	
FECHA: 03/09/2025.	**Lugar:** Biblioteca Jose María Cordoba Sede Principal.
Hora inicio: 3:00pm	**Hora terminación:** 5:00pm.

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Blanca Gutierrez Ibañez	40188974	SDS	
Caterinne Arcos Escobar	1.018.422.024	SDS	
Yanneth Paola Martinez	1102466736	AUXILIAR COCINA	
Nubia Cepeda	23467863	AUXILAR COCINA	
María Ines López	23469321	Auxiliar cocina	
Diana Carolina Ibañez	1115 910 150	Auxiliar	Diana Ibañez
Yaninfa Lopez	33625173	Economa	
Angela Vega Martinez	1115912207	Economa	Angela Vega
Zoraida [illegible]	66717534	Economa	
maría encarnación	23324454	Auxiliar	
Ana Silva López	33625034	Auxiliar	Ana Silva López
Liliana Ascanio Herrera	33625584	Auxiliar	
Carmenza Almeyda	40371720	Auxiliar	
angela Tarache	1115 916 369	auxiliar	
Luz aida salazar	1107012065	Auxiliar c	

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Mesa Pública Programa de Alimentacia escolar PAE.	**OBJETIVO:** Dar complimiento Resol. 0035 de 2021 Anexo Tecnico de Participacion ciudadana.
FACILITADOR: Blanca Gutierret y Caterinre Arcos.	
FECHA: 03/09/2025	**Lugar:** Biblioteca Colegio Jose Maria Cordoba sede Pnncipal.
Hora inicio: 3:00pm	**Hora terminación:** 5:00pm.

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Shirley Vega	1115913016		Shirley Vega.
Carlos Valencia	80212885	IETE del LLANO	
Lcdo Fabian Figueredo S.	1115913204	Tesorero Llano	
Ana Constanza Sarabual R	46360623	IETE DEL LLANO	
Nelly Socorro Arevalo Gil	27682214	IE del Llano	
Leonel Niño Castro	7175041	I E Jose Maria	
Belay Sanchez Rincon	91251574	Comite PAE	
Isela Duque Rivera	40328186	Comite PAE	
Anadelmer Montaña	28.922962.	Asistente	
Deyy Erika Reyes	33623214	Asopadres Jmc	
Linda Cristina Rena	40400348	S D Docente	
Milena López	46384813	Asopadres	
Maria Isabel Vargel B	63469491	Auxiliar cocina Jose Maria cordoba	
Claudia Gomez	33625579	Auxiliar cosina	
Marisol celis	23467694	Auxiliar cosina	Marisol celis

1 de 1

TEMA: Mesa pública Programa de Alimentación escolar - PAE	**OBJETIVO:** Dar cumplimiento Resol. 00335/2021 Anexo técnico de partiapación ciudadana.
FACILITADOR: Blanca Gutierrez y Catherine Arcos.	
FECHA: 03/09/2025	**Lugar:** Biblioteca Col. Jose María Cordoba sede pnrapal
Hora inicio: 3:00pm	**Hora terminación:** 5:00pm

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Diego Fabian Gutiérrez Rojas	1115912980	Comite CAE	
Kever David Ferrer Moreno	1029651251	Comite CAE	
William Hernan Abril	74 32 259	SDS	
Danitza Florez	1122627509	comite CAE	Danitza Fl

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1018422024		ARCOS ESCOBAR DIANA CATERINNE	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	TV 23 N 37 87	YOPAL-CASANARE	6782650	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-09	2025-09	1812936836	9492101070	I	2025/10/07	2025/09/30	NEQUI	0	$413,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$0	$0	$227,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$227,800	$0	$0	$227,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,500	$0	$0	$7,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$7,500	$0	$0	$7,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$0	$0	$178,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$178,000	$0	$0	$178,000
TOTAL				1	$413,300	$0	$0	$413,300

2025/09/30 10:11 AM

167

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1018422024		ARCOS ESCOBAR DIANA CATERINNE	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	TV 23 N 37 87	YOPAL-CASANARE	6782650	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-09	2025-09	1812936836	9492101070	I	2025/10/07	2025/09/30	NEQUI	0	$413,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$1,423,500	$7,500		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$1,423,500	$7,500		$0	$0
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (1 Afiliados)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$1,423,500	$7,500		$0	$0
1	CC 1018422024	ARCOS DIANA	25-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,423,500	$7,500	0	$0	$0
Total Afiliados(1)					$1,423,500	$227,800			$1,423,500	$178,000			$0	$0			$1,423,500	$7,500		$0	$0