edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA** **No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 07/03/2025
PERIODO 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	**INFORME EJECUTIVO**	

MUNICIPIO	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		TIPO DE RACIÓN ALIMENTARIA	MODALIDAD ALMUERZO									
				FECHA EJECUCIÓN									
				DESDE	01 DE AGOSTO 2025		DESDE	04 DE AGOSTO 2025		TOTAL RACIONES DEL PERIODO	COSTO UNITARIO AÑO 2025	VALOR TOTAL EJECUTADO
				HASTA	03 DE AGOSTO 2025		HASTA	31 DE AGOSTO 2025				
				PROGRAMADO CORTE 1			PROGRAMADO CORTE 2					
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE		CUPOS SIMAT 17/06/25	No. DÍAS ATENCIÓN	TOTAL RACIONES DEL CORTE	CUPOS SIMAT 18/07/25	No. DÍAS ATENCIÓN	TOTAL RACIONES DEL CORTE			
MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO	PS	29	1	29	31	18	549	587	$ 10.009,73	$ 5.875.751,51
MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	PS	45	1	45	48	18	864	923	$ 10.009,73	$ 9.238.981,79
MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.588,18
MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALOMEGRO	PS	8	1	8	9	18	162	170	$ 10.009,73	$ 1.701.654,30
MONTERREY	I.E ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA	PS	36	1	36	33	18	594	630	$ 10.009,73	$ 6.306.129,90
MONTERREY	I.E TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	PS	61	1	61	65	18	1170	1231	$ 10.009,73	$ 12.331.687,26
MONTERREY	I.E TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	PS	9	1	9	11	18	198	207	$ 10.009,73	$ 2.072.014,11
MONTERREY	I.E TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	PS	148	1	148	145	18	2610	2758	$ 10.009,73	$ 27.246.465,66
MONTERREY	I.E TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER	PS	8	1	8	8	18	144	152	$ 10.009,73	$ 1.521.478,96
TOTAL MONTERREY				363		363	362	162	6516	6879		$ 68.656.932,67
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	PS	361	1	361	357	18	6426	6787	$ 10.009,73	$ 67.936.037,51
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	PS	22	1	22	22	18	396	418	$ 10.009,73	$ 4.184.067,14
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	PS	16	1	16	16	18	288	304	$ 10.009,73	$ 3.043.667,02
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	PS	19	1	19	17	18	306	325	$ 10.009,73	$ 3.253.162,25
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO	PS	15	1	15	16	18	288	303	$ 10.009,73	$ 3.032.948,19
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	LA RESIDENCIA	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	MACUCO	PS	11	1	11	12	18	216	227	$ 10.009,73	$ 2.272.108,71
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE	PS	10	1	10	8	18	162	172	$ 10.009,73	$ 1.721.670,56
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	PS	15	1	15	15	18	270	285	$ 10.009,73	$ 2.852.773,05
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	PS	4	1	4	3	18	54	58	$ 10.009,73	$ 580.594,54
NUNCHIA	I.E ANTONIO NARIÑO	TACARE	PS	7	1	7	5	18	144	151	$ 10.009,73	$ 1.511.868,23
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	CAZADERO	PS	33	1	33	13	18	234	267	$ 10.009,73	$ 2.672.405,31
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	CORIA	PS	15	1	15	14	18	252	267	$ 10.009,73	$ 2.672.597,91
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	PS	35	1	35	33	18	594	629	$ 10.009,73	$ 6.296.120,17
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	PS	126	1	126	138	18	2484	2610	$ 10.009,73	$ 26.110.321,79
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.401,31
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	PS	87	1	87	86	18	1548	1635	$ 10.009,73	$ 16.360.908,55
NUNCHIA	I.E EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.140.309,22
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	PS	21	1	21	21	18	378	399	$ 10.009,73	$ 3.993.880,27
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	PS	5	1	5	5	18	90	95	$ 10.009,73	$ 950.924,35
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	PS	8	1	8	8	18	144	152	$ 10.009,73	$ 1.521.478,96
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.588,18
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	PS	19	1	19	19	18	342	361	$ 10.009,73	$ 3.613.531,99
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	PS	26	1	26	27	18	486	512	$ 10.009,73	$ 5.124.981,70
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA PALMITA	PS	35	1	35	34	18	612	647	$ 10.009,73	$ 6.473.299,31
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA VIRGEN	PS	11	1	11	13	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGISTO	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PIEDEQUESTA	PS	22	1	22	22	18	396	418	$ 10.009,73	$ 4.184.067,14
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.948,70
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	PS	8	1	8	8	18	144	152	$ 10.009,73	$ 1.521.478,96
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE CORRALEJA	PS	22	1	22	22	18	396	418	$ 10.009,73	$ 4.184.067,14
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN NICOLAS	PS	5	1	5	5	18	90	95	$ 10.009,73	$ 950.924,35
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.109,23
NUNCHIA	I.E SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TOCARIA	PS	4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
TOTAL NUNCHIA				4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
				1036		1036	1014	648	38152	39218		$ 392.397.574,94
OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	SEDE ADMINISTRATIVA LA LIBERTAD TUBUA	PS	11	1	11	11	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA GUERRERA	PS	11	1	11	11	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA UNIÓN	PS	15	1	15	15	18	270	285	$ 10.009,73	$ 2.852.773,05
OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	PS	53	1	53	52	18	936	989	$ 10.009,73	$ 9.899.668,51
OROCUE	I.E EL ALGARROBO	BRISAS DEL MARISMAR	PS	23	1	23	23	18	414	437	$ 10.009,73	$ 4.374.351,03
OROCUE	I.E EL ALGARROBO	CARRIZALES	PS	33	1	33	34	18	612	647	$ 10.009,73	$ 6.476.299,31
OROCUE	I.E EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	PS	389	1	389	375	18	6822	7205	$ 10.009,73	$ 72.120.304,65
OROCUE	I.E EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	PS	20	1	20	20	18	360	380	$ 10.009,73	$ 3.803.897,40
OROCUE	I.E EL ALGARROBO	MARAÑA	PS	28	1	28	27	18	486	514	$ 10.009,73	$ 5.145.001,32
OROCUE	I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	PS	1	1	1	2	18	36	38	$ 10.009,73	$ 380.379,47
OROCUE	I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	GUAMAVENA CORREA	PS	12	1	12	12	18	216	228	$ 10.009,73	$ 2.282.276,84
OROCUE	I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA PALMITA	PS	6	1	6	4	18	72	78	$ 10.009,73	$ 780.758,94
OROCUE	I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO	PS	5	1	5	9	18	162	171	$ 10.009,73	$ 1.711.663,83
TOTAL OROCUE				601		601	594	216	10792	11386		$ 114.000.804,97

11098

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 07/03/2025
PERIODO 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	**INFORME EJECUTIVO**	

MUNICIPIO	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		TIPO DE RACIÓN AUTORIZADA	MODALIDAD ALMUERZO						TOTAL RACIONES DEL PERIODO	COSTO UNITARIO AÑO 2025	VALOR TOTAL EJECUTADO
				FECHA EJECUCIÓN								
				DESDE	01 DE AGOSTO 2025		DESDE	04 DE AGOSTO 2025				
				HASTA	03 DE AGOSTO 2025		HASTA	31 DE AGOSTO 2025				
				PROGRAMADO CORTE 1			PROGRAMADO CORTE 2					
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE		CUPOS SIMAT 13/06/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE	CUPOS SIMAT 30/07/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE			
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	VARSOVIA		7			7			0	$ 10.009,73	$ 0,00
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	PS	29	1	29	29	18	522	551	$ 10.009,73	$ 5.515.363,23
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	GENERAL SANTANDER - VDA PUERTO BRASILIA	PS	10	1	10	10	18	288	304	$ 10.009,73	$ 3.042.957,92
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	LA ALEGRIA DE LOS NIÑOS	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,81
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	PS	72	1	72	72	18	1314	1386	$ 10.009,73	$ 13.873.465,78
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	PS	28	1	28	30	18	540	568	$ 10.009,73	$ 5.685.528,64
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PS	74	1	74	76	18	1368	1442	$ 10.009,73	$ 14.434.030,66
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	BARRANAS	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.108,22
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	CANCHARIA BAJA TRILLADO	PS	12	1	12	12	18	216	228	$ 10.009,73	$ 2.282.218,44
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR	PS	8	1	8	8	18	144	152	$ 10.009,73	$ 1.521.478,96
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	EL SARARE	PS	16	1	16	16	18	288	304	$ 10.009,73	$ 3.042.957,92
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	EL SINAI	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.848,70
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER - VDA SAN LUIS DE ARIPORO	PS	11	1	11	11	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	PS	11	1	11	11	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	PS	18	1	18	17	18	306	324	$ 10.009,73	$ 3.243.152,53
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	PABLO SEXTO - VDA LA VEREMOS	PS	23	1	23	23	18	414	437	$ 10.009,73	$ 4.374.232,01
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ	PS	16	1	16	16	18	288	304	$ 10.009,73	$ 3.042.957,92
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO	PS	20	1	20	19	18	342	362	$ 10.009,73	$ 3.623.522,28
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	PS	307	1	307	303	18	5490	5797	$ 10.009,73	$ 58.026.404,81
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ARIMENA	PS	7	1	7	8	18	144	151	$ 10.009,73	$ 1.511.468,23
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	CAMILO TORRES	PS	9	1	9	9	18	162	171	$ 10.009,73	$ 1.711.663,83
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	PS	41	1	41	16	18	302	743	$ 10.009,73	$ 7.437.229,39
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	PS	19	1	19	18	18	324	343	$ 10.009,73	$ 3.423.327,60
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL MUESE	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,81
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.108,22
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	FRANCISCO MIRANDA	PS	12	1	12	12	18	216	228	$ 10.009,73	$ 2.282.218,44
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	GUADALUPE SALCEDO	PS	4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	GUILLERMO CANO ISAZA	PS	24	1	24	24	18	432	456	$ 10.009,73	$ 4.564.436,88
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	PS	14	1	14	15	18	270	284	$ 10.009,73	$ 2.842.363,32
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	PS	18	1	18	18	18	324	342	$ 10.009,73	$ 3.423.327,60
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LA MADRILEÑA	PS	21	1	21	18	18	324	345	$ 10.009,73	$ 3.453.398,85
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PS	115	1	115	112	18	2016	2129	$ 10.009,73	$ 21.303.715,17
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	PAICOSANTAL	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	POLICARPA SALAVARRIETA	PS	16	1	16	16	18	288	304	$ 10.009,73	$ 3.042.957,92
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	RAFAEL NUÑEZ	PS	4	1	4	5	18	90	94	$ 10.009,73	$ 940.914,62
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SABANETAS	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.588,10
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SAN JESUS DE BORINQUE	PS	8	1	8	8	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.108,22
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SANTA TERESITA	PS	12	1	12	12	18	216	228	$ 10.009,73	$ 2.282.218,44
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	PS	201	1	201	201	18	3735	3975	$ 10.009,73	$ 55.963.797,17
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO	PS	18	1	18	20	18	702	740	$ 10.009,73	$ 7.407.203,02
TOTAL PAZ DE ARIPORO				1385		1385	1384	720	24912	26297		$ 265.725.809,81
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	PS	288	1	288	288	18	5148	5436	$ 10.009,73	$ 54.412.892,28
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA	PS	37	1	37	15	18	180	892	$ 10.009,73	$ 8.921.868,16
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	BRISAS DEL PAUTO	PS	9	1	9	9	18	162	171	$ 10.009,73	$ 1.711.663,83
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN	PS	20	1	20	19	18	342	362	$ 10.009,73	$ 3.623.522,28
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	MARALIO	PS	20	1	20	20	18	360	380	$ 10.009,73	$ 3.803.697,62
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	PS	34	1	34	36	18	648	682	$ 10.009,73	$ 6.826.855,86

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultoría	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 07/03/2025

PERIODO 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025 | **INFORME EJECUTIVO**

MUNICIPIO	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR		TIPO DE RACIÓN AUTORIZADA	MODALIDAD ALMUERZO						TOTAL RACIONES DEL PERIODO	COSTO UNITARIO AÑO 2025	VALOR TOTAL EJECUTADO
				FECHA EJECUCIÓN								
				DESDE	01 DE AGOSTO 2025		DESDE	04 DE AGOSTO 2025				
				HASTA	03 DE AGOSTO 2025		HASTA	31 DE AGOSTO 2025				
				PROGRAMADO CORTE 1			PROGRAMADO CORTE 2					
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE		CUPOS SIMAT 1/04/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE	CUPOS SIMAT 1/08/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE			
PORE	I.E EL BANCO	AGUALINDA	PS	20	1	20	11	18	198	218	$ 10.009,73	$ 2.182.122,14
PORE	I.E EL BANCO	ALTAMIRA	PS	9	1	9	10	18	180	189	$ 10.009,73	$ 1.891.838,97
PORE	I.E EL BANCO	EL BANCO	PS	135	1	135	154	18	2772	2907	$ 10.009,73	$ 29.098.479,71
PORE	I.E EL BANCO	LA AVAPORA	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,31
PORE	I.E EL BANCO	MATALARGA	PS	33	1	33	33	18	666	705	$ 10.009,73	$ 7.056.868,65
PORE	I.E EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	PS	13	1	13	13	18	306	323	$ 10.009,73	$ 3.233.342,79
PORE	I.E EL BANCO	SAN ISIDRO	PS	17	1	17	17	18	468	515	$ 10.009,73	$ 5.154.991,49
PORE	I.E EL BANCO	SAN JOSE LA CURIAMA	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
PORE	I.E RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	PS	16	1	16	15	18	270	286	$ 10.009,73	$ 2.862.782,78
PORE	I.E RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN	PS	5	1	5	7	18	126	131	$ 10.009,73	$ 1.311.274,61
PORE	I.E RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUAMARANAL	PS	15	1	15	14	18	252	267	$ 10.009,73	$ 2.672.580,18
TOTAL PORE				695		695	692	306	12456	13151		$ 131.637.958,25
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	EL VERGEL	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.109,22
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	ANTONIO NARIÑO	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.109,22
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	PS	80	1	80	70	18	1602	1936	$ 10.009,73	$ 19.374.653,28
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	LA LIBERTAD	PS	4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	LOS ALPES	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	MIRACAGUA	PS	9	1	9	9	18	162	171	$ 10.009,73	$ 1.711.663,83
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	PS	23	1	23	23	18	378	401	$ 10.009,73	$ 4.013.903,75
RECETOR	I.E FERNANDO RODRIGUEZ	SAN JOSE	PS	7	1	7	9	18	162	169	$ 10.009,73	$ 1.691.644,37
TOTAL RECETOR				146		146	144	144	2538	2684		$ 26.866.115,32
SABANALARGA	I.E JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	PS	9	1	9	9	18	90	99	$ 10.009,73	$ 990.963,27
SABANALARGA	I.E JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	PS	359	1	359	382	18	6570	6929	$ 10.009,73	$ 69.356.833,37
SABANALARGA	I.E JORGE ELIECER GAITAN	LA QUINCHALERA	PS	8	1	8	7	18	126	134	$ 10.009,73	$ 1.341.303,82
SABANALARGA	I.E JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	PS	3	1	3	2	18	54	57	$ 10.009,73	$ 570.554,61
SABANALARGA	I.E JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS	PS	4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
SABANALARGA	I.E MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTILERA BAJA	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.109,22
SABANALARGA	I.E MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	PS	138	1	138	138	18	2484	2622	$ 10.009,73	$ 26.240.512,06
TOTAL SABANALARGA				523		523	548	126	9434	9957		$ 99.837.017,83
SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	PS	254	1	254	247	18	4446	4700	$ 10.009,73	$ 47.045.731,00
SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	GUAYABO	PS	8	1	8	8	18	144	152	$ 10.009,73	$ 1.521.478,59
SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	PS	7	1	7	10	18	180	187	$ 10.009,73	$ 1.871.815,51
SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	MACUQUE	PS	13	1	13	12	18	216	229	$ 10.009,73	$ 2.292.228,17
SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY	PS	11	1	11	12	18	216	227	$ 10.009,73	$ 2.272.208,71
SACAMA	I.E ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA	PS	5	1	5	4	18	72	77	$ 10.009,73	$ 770.749,21
TOTAL SACAMA				298		298	293	306	5278	5576		$ 55.774.213,96
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	AGUADONAL	PS	11	1	11	11	18	198	210	$ 10.009,73	$ 2.101.043,30
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	CARIBAYARO	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	CRISTO REY	PS	20	1	20	19	18	342	362	$ 10.009,73	$ 3.623.522,26
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	EL GARRANCHO	PS	17	1	17	17	18	306	323	$ 10.009,73	$ 3.233.342,79
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	EL JARDIN	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,31
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	EL MIRIEY	PS	54	1	54	52	18	936	990	$ 10.009,73	$ 9.909.635,80
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	EL PALMAR DE GUAYAPALO	PS	8	1	8	14	18	252	260	$ 10.009,73	$ 2.602.529,80
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	EL SOCORRO	PS	14	1	14	13	18	234	248	$ 10.009,73	$ 2.482.433,04
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	EL TIGRE	PS	17	1	17	12	18	216	233	$ 10.009,73	$ 2.332.218,44
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	HUGO GAMBOA	PS	410	1	410	427	18	7686	8117	$ 10.009,73	$ 81.248.976,41
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	JAGUEYES	PS	18	1	18	19	18	342	360	$ 10.009,73	$ 3.603.503,80
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA BARQUERENA	PS	29	1	29	25	18	450	479	$ 10.009,73	$ 4.794.660,67
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA BENDICION	PS	4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA ESPERANZA	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.588,38
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA NEVERA	PS	5	1	5	5	18	54	59	$ 10.009,73	$ 590.574,67
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA PALESTINA	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,31
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA RIVERITA	PS	22	1	22	22	18	396	418	$ 10.009,73	$ 4.184.067,14
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA VENTUROSA	PS	17	1	17	16	18	288	305	$ 10.009,73	$ 3.052.967,45
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LA VICTORIA	PS	13	1	13	14	18	252	265	$ 10.009,73	$ 2.652.578,45
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LAS CALLES	PS	17	1	17	16	18	288	305	$ 10.009,73	$ 3.052.967,60
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LAS CAÑAS	PS	15	1	15	16	18	288	303	$ 10.009,73	$ 3.032.948,19
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	LAS DELICIAS	PS	8	1	8	7	18	126	134	$ 10.009,73	$ 1.341.303,80
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	MIRAMAR DE GUAYAPALO	PS	18	1	18	17	18	306	324	$ 10.009,73	$ 3.243.152,52
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	MORICHAL	PS	19	1	19	18	18	324	343	$ 10.009,73	$ 3.433.397,09
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	PALMARITO	PS	6	1	6	7	18	126	132	$ 10.009,73	$ 1.321.285,36
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	PEREMOLINA	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.845,70
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	PLAYA MALES	PS	17	1	17	16	18	288	305	$ 10.009,73	$ 3.052.967,60
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	SIMON	PS	17	1	17	17	18	216	233	$ 10.009,73	$ 2.332.218,44
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	SAN FRANCISCO	PS	16	1	16	16	18	324	340	$ 10.009,73	$ 3.403.321,66
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	SAN RAFAEL DE GUAYAPALO	PS	21	1	21	19	18	342	363	$ 10.009,73	$ 3.633.551,59
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	SANTA ANA	PS	8	1	8	8	18	144	152	$ 10.009,73	$ 1.521.478,96
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCERA	SANTA HEROLIA	PS	12	1	12	14	18	252	264	$ 10.009,73	$ 2.642.568,72
TOTAL SAN LUIS DE PALENQUE				884		884	871	576	15096	16580		$ 165.961.323,48

11100

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra g. Asesorías & Consultoría	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 07/03/2025
PERIODO 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025	**INFORME EJECUTIVO**	

MUNICIPIO	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		TIPO DE RACIÓN AUTORIZADA	MODALIDAD ALMUERZO						TOTAL RACIONES DEL PERIODO	COSTO UNITARIO AÑO 2025	VALOR TOTAL EJECUTADO
				FECHA EJECUCIÓN								
				DESDE	01 DE AGOSTO 2025		DESDE	06 DE AGOSTO 2025				
				HASTA	08 DE AGOSTO 2025		HASTA	31 DE AGOSTO 2025				
				PROGRAMADO CORTE 1			PROGRAMADO CORTE 2					
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE		CUPOS SIMAT 17/04/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE	CUPOS SIMAT 30/07/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE			
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	APOSENTOS	PS	15	1	15	15	18	270	285	$ 10.009,73	$ 2.852.773,05
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	PS	30	1	30	31	18	558	588	$ 10.009,73	$ 5.885.721,24
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	EL CEBO	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	FLORIDA BLANCA	PS	5	1	5	5	18	90	95	$ 10.009,73	$ 950.924,35
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	GENERAL SANTANDER	PS	3	1	3	3	18	54	57	$ 10.009,73	$ 570.554,61
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	INMACULADA - VDA SAN PEDRO	PS	4	1	4	4	18	72	76	$ 10.009,73	$ 760.739,48
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LA ESPERANZA	PS	67	1	67	66	18	1188	1255	$ 10.009,73	$ 12.562.231,15
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA	PS	30	1	30	30	18	540	570	$ 10.009,73	$ 5.705.546,10
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LA VEGA ECCE - HOMO	PS	30	1	30	31	18	558	588	$ 10.009,73	$ 5.885.721,24
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS DELICIAS	PS	6	1	6	7	18	126	132	$ 10.009,73	$ 1.321.284,36
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS GARZAS	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,33
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS GUACAMAYAS	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.900.848,70
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LOMA REDONDA	PS	5	1	5	5	18	90	95	$ 10.009,73	$ 950.924,35
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	MATA DE PALMA	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	PAUMARITO	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.109,22
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON	PS	9	1	9	4	18	72	81	$ 10.009,73	$ 810.788,13
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON - VDA CRUZ VERDE	PS	29	1	29	26	18	468	497	$ 10.009,73	$ 4.974.835,81
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN AGUSTIN	PS	3	1	3	3	18	54	57	$ 10.009,73	$ 570.554,61
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE LA VICTORIA	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.848,70
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	PS	24	1	24	25	18	450	474	$ 10.009,73	$ 4.744.631,03
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA INES	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - VDA GUASEQUE	PS	5	1	5	5	18	90	95	$ 10.009,73	$ 950.924,35
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - VDA LA FRAGUA	PS	5	1	5	5	18	90	95	$ 10.009,73	$ 950.924,35
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - VDA SANTA HELENA	PS	12	1	12	12	18	216	228	$ 10.009,73	$ 2.282.218,44
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTO DOMINGO	PS	38	1	38	38	18	684	722	$ 10.009,73	$ 7.227.025,06
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SIBERIA CHITACOTE SECTOR BAJO	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.848,70
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SIMON BOLIVAR	PS	3	1	3	3	18	54	57	$ 10.009,73	$ 570.554,61
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	JUAN JOSE RONDON	PS	16	1	16	17	18	306	322	$ 10.009,73	$ 3.223.133,00
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	PS	15	1	15	15	18	288	303	$ 10.009,73	$ 3.032.948,19
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS - VDA TEQUENDAMA	PS	2	1	2	2	18	36	38	$ 10.009,73	$ 380.369,74
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ANA	PS	9	1	9	20	18	360	369	$ 10.009,73	$ 3.691.838,97
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA	PS	28	1	28	26	18	504	532	$ 10.009,73	$ 5.325.170,36
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PS	40	1	40	40	18	720	760	$ 10.009,73	$ 7.607.394,80
TOTAL TAMARA				583	1	583	601	554	9018	9521		$ 95.302.639,33
TAURAMENA	I.E CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.586,18
TAURAMENA	I.E CRIET	CAMILO TORRES	PS	21	1	21	18	18	324	345	$ 10.009,73	$ 3.451.356,85
TAURAMENA	I.E CRIET	I.E CRIET	PS	150	1	150	148	18	2664	2820	$ 10.009,73	$ 28.227.438,60
TAURAMENA	I.E CRIET	HENRY GARCIA BOHORQUEZ	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.848,70
TAURAMENA	I.E CRIET	LA PRADERA	PS	23	1	23	22	18	396	419	$ 10.009,73	$ 4.194.076,87
TAURAMENA	I.E CRIET	LA VORAGINE	PS	106	1	106	109	18	1962	2068	$ 10.009,73	$ 20.700.171,64
TAURAMENA	I.E CRIET	PIÑALITO	PS	35	1	35	37	18	666	701	$ 10.009,73	$ 7.016.859,69
TAURAMENA	I.E CRIET	VEGA TROMPILLOS	PS	36	1	36	36	18	648	684	$ 10.009,73	$ 6.846.655,32
TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	EL CUSIANA	PS	466	1	466	466	18	8388	8234	$ 10.009,73	$ 82.429.846,81
TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	LA IQUIA	PS	42	1	42	41	18	738	780	$ 10.009,73	$ 7.807.589,40
TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	LOS YAGUEROS	PS	15	1	15	15	18	270	285	$ 10.009,73	$ 2.852.773,05
TAURAMENA	I.E EL CUSIANA	SAN CARLOS	PS	17	1	17	17	18	306	323	$ 10.009,73	$ 3.233.142,29
TAURAMENA	I.E JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	PS	250	1	250	245	18	4410	4660	$ 10.009,73	$ 46.645.341,80
TAURAMENA	I.E JOSE MARIA CORDOBA	LA UNION	PS	8	1	8	7	18	126	134	$ 10.009,73	$ 1.341.303,81
TAURAMENA	I.E SIGLO XXI	LAS DELICIAS	PS	20	1	20	18	18	324	344	$ 10.009,73	$ 3.445.347,11
TAURAMENA	I.E SIGLO XXI	SIGLO XXI	PS	367	1	367	363	18	6534	6901	$ 10.009,73	$ 69.077.146,71
TAURAMENA	I.E TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA	PS	30	1	30	13	18	234	264	$ 10.009,73	$ 2.642.188,98
TAURAMENA	I.E TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	PS	21	1	21	21	18	378	399	$ 10.009,73	$ 3.993.882,27
TAURAMENA	I.E TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA	PS	23	1	23	22	18	396	419	$ 10.009,73	$ 4.194.076,87
TAURAMENA	I.E TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	PS	9	1	9	8	18	144	153	$ 10.009,73	$ 1.531.488,69
TOTAL TAURAMENA				1673	1	1673	1648	360	29682	31355		$ 313.855.084,15

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 07/03/2025

PERIODO 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025 — **INFORME EJECUTIVO**

MUNICIPIO	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		MODALIDAD ALMUERZO									
			TIPO DE RACIÓN AUTORIZADA	FECHA EJECUCIÓN					TOTAL RACIONES DEL PERIODO	COSTO UNITARIO AÑO 2025	VALOR TOTAL EJECUTADO
				DESDE	01 DE AGOSTO 2025		DESDE	04 DE AGOSTO 2025			
				HASTA	03 DE AGOSTO 2025		HASTA	31 DE AGOSTO 2025			
				PROGRAMADO CORTE 1			PROGRAMADO CORTE 2				
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE		CUPOS SIMAT 17/06/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE	CUPOS SIMAT 18/07/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE			
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PS	285	1	285	284	18	5112	5397	$ 10.009,73	$ 54.022.512,81
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,31
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	PS	19	1	19	18	18	324	343	$ 10.009,73	$ 3.433.337,39
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	PS	6	1	6	5	18	90	96	$ 10.009,73	$ 960.934,08
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	PS	28	1	28	28	18	504	532	$ 10.009,73	$ 5.325.176,36
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COROMÓ	PS	9	1	9	8	18	108	117	$ 10.009,73	$ 1.171.138,41
TRINIDAD	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	PS	19	1	19	19	18	342	361	$ 10.009,73	$ 3.613.512,53
TRINIDAD	I.E POZO PETROLERO	EL PAUTO	PS	11	1	11	11	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
TRINIDAD	I.E POZO PETROLERO	EL PARAISO	PS	41	1	41	41	18	738	779	$ 10.009,73	$ 7.797.579,67
TRINIDAD	I.E POZO PETROLERO	EL VALLE	PS	17	1	17	17	18	306	323	$ 10.009,73	$ 3.233.342,79
TRINIDAD	I.E POZO PETROLERO	PASO REAL DE LA SOLEDAD	PS	29	1	29	29	18	522	551	$ 10.009,73	$ 5.515.361,23
TRINIDAD	I.E POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	PS	242	1	242	244	18	4392	4634	$ 10.009,73	$ 46.385.088,82
TRINIDAD	I.E RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	PS	153	1	153	153	18	2754	2907	$ 10.009,73	$ 29.098.285,11
TRINIDAD	I.E SANTA IRENE	LAGUNITAS	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
TRINIDAD	I.E SANTA IRENE	PALMARITO	PS	10	1	10	9	18	162	172	$ 10.009,73	$ 1.721.673,56
TRINIDAD	I.E SANTA IRENE	SANTA IRENE	PS	56	1	56	56	18	1008	1064	$ 10.009,73	$ 10.650.333,26
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	PS	16	1	16	16	18	288	304	$ 10.009,73	$ 3.042.917,92
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CAMILO TORRES	PS	29	1	29	32	18	576	605	$ 10.009,73	$ 6.055.886,65
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CHAPARRITO	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.588,18
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE	PS	14	1	14	14	18	252	266	$ 10.009,73	$ 2.662.588,18
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO	PS	11	1	11	11	18	198	209	$ 10.009,73	$ 2.092.033,57
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	PS	7	1	7	7	18	126	133	$ 10.009,73	$ 1.331.294,09
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	PS	200	1	200	198	18	3564	3764	$ 10.009,73	$ 37.676.623,72
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA	PS	6	1	6	6	18	108	114	$ 10.009,73	$ 1.141.109,22
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	PS	10	1	10	10	18	180	190	$ 10.009,73	$ 1.901.848,70
TRINIDAD	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SANTA MARTHA	PS	23	1	23	23	18	414	436	$ 10.009,73	$ 4.364.242,28
TOTAL TRINIDAD				1277		1277	1271	468	22878	24150		$ 241.794.979,50
VILLANUEVA	I.E FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	PS	111	1	111	107	18	1926	2037	$ 10.009,73	$ 20.388.820,01
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	PS	75	1	75	71	18	1278	1353	$ 10.009,73	$ 13.543.164,69
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	PS	39	1	39	43	18	720	759	$ 10.009,73	$ 7.597.385,67
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	CARIBAYOMA	PS	518	1	518	508	18	9144	9654	$ 10.009,73	$ 96.633.933,42
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	PS	54	1	54	53	18	954	1008	$ 10.009,73	$ 10.089.807,84
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	EL FICAL	PS	9	1	9	8	18	144	153	$ 10.009,73	$ 1.531.488,69
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES	PS	13	1	13	13	18	234	247	$ 10.009,73	$ 2.472.403,31
VILLANUEVA	I.E SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	PS	151	1	151	154	18	2772	2923	$ 10.009,73	$ 29.258.440,79
TOTAL VILLANUEVA				962		962	954	144	17172	18134		$ 181.516.443,81
TOTAL GENERAL				14156		14156	14113		254034	268190		$ 2.684.509.488,70

Tabla 13. Proyección de la prestación del servicio PAE bajo la Modalidad Ración industrializada –RI: periodo del 01 al 31 de agosto de 2025.

MUNICIPIO	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		TIPO DE RACIÓN ASIGNADA	MODALIDAD ALMUERZO						TOTAL RACIONES DEL PERIODO	COSTO UNITARIO AÑO 2025	VALOR TOTAL EJECUTADO
				FECHA EJECUCIÓN								
				DESDE / HASTA	01 DE AGOSTO 2025 / 03 DE AGOSTO 2025		DESDE / HASTA	04 DE AGOSTO 2025 / 31 DE AGOSTO 2025				
				PROGRAMADO CORTE 1			PROGRAMADO CORTE 2					
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE		CUPOS SEMAT 17/08/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE	CUPOS SEMAT 18/08/25	No. DIAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES DEL CORTE			
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	LOS CAÑALES	RI	15	1	15	13	18	234	249	$ 5.841	$ 1.442.727
HATO COROZAL	I.E ANTONIO MARTINEZ DELGADO	CASANARITO	RI	10	1	10	9	18	162	172	$ 5.841	$ 1.004.652
HATO COROZAL	I.E BONIFACIO GUTIERREZ	EL LOSO	RI	4	1	4	4	18	72	76	$ 5.841	$ 443.916
				27		27	26		468	495	$ 17.524	$ 2.891.295
MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	RI	62	1	62				62	$ 5.841	$ 362.142
				62		62	0		0	62	$ 5.841	$ 362.142
MUNICHIA	I.E SALVADOR CAMACHO BOLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RI	8	1	8	7	18	126	134	$ 5.841	$ 782.694
MUNICHIA	I.E SALVADOR CAMACHO BOLDAN	SAN JOSE	RI	3	1	3	3	18	54	57	$ 5.841	$ 332.937
				11		11	10		180	191	$ 11.682	$ 1.115.631
OROCUE	I.E MIRALINDO	CARACARO	RI	3	1	3	3	18	54	57	$ 5.841	$ 332.937
OROCUE	I.E EL AGARROBO	LA COLONIA	RI	15	1	15	15	18	270	285	$ 5.841	$ 1.664.685
OROCUE	I.E EL AGARROBO	MINUTO DE DIOS	RI	8	1	8	8	18	144	152	$ 5.841	$ 887.832
OROCUE	SUR CARLOS GALAN	LA PRADERA	RI	9	1	9	9	18	162	171	$ 5.841	$ 998.811
				35		35	35		630	665	$ 23.364	$ 3.884.265
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	AGUAS CLARITAS	RI	10	1	10	10	18	180	190	$ 5.841	$ 1.109.790
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	EL PARAISO	RI	6	1	6	6	18	108	114	$ 5.841	$ 665.874
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	EL SUSPIRO	RI	5	1	5	5	18	90	95	$ 5.841	$ 554.895
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	EL TESORO	RI	8	1	8	8	18	144	152	$ 5.841	$ 887.832
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	LA BUSACA	RI	10	1	10	10	18	180	190	$ 5.841	$ 1.109.790
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	LA ROSITA	RI	14	1	14	14	18	252	266	$ 5.841	$ 1.553.706
PAZ DE ARIPORO	I.E SAN JUAN DE LOS LLANOS	NORMANDIA	RI	7	1	7	8	18	144	151	$ 5.841	$ 881.991
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	EL TRIUNFO COSTA LAS MERCEDES	RI	5	1	5	5	18	90	95	$ 5.841	$ 554.895
PAZ DE ARIPORO	I.E SIMON BOLIVAR	LA UNION	RI	7	1	7	7	18	126	133	$ 5.841	$ 776.853
PAZ DE ARIPORO	I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	BRISAS DEL MURESE	RI	14	1	14	12	18	216	230	$ 5.841	$ 1.343.430
				86		86	85		1530	1616	$ 58.410	$ 9.439.056
PORE	I.E ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL	RI	8	1	8	8	18	144	152	$ 5.841	$ 887.832
				8		8	8		144	152	$ 5.841	$ 887.832
SABANALARGA	I.E JORGE ELIECER GAITAN	AGUA CALIENTE	RI	4	1	4	4	18	72	76	$ 5.841	$ 443.916
				4		4	4		72	76	$ 5.841	$ 443.916
SAN LUIS DE PALENQUE	I.E TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	RI	13	1	13	13	18	234	247	$ 5.841	$ 1.442.727
				13		13	13		234	247	$ 5.841	$ 1.442.727
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE	RI	5	1	5	5	18	90	95	$ 5.841	$ 554.895
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	RI	4	1	4	4	18	72	76	$ 5.841	$ 443.916
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	RI	6	1	6	5	18	90	96	$ 5.841	$ 560.736
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	RI	6	1	6	6	18	108	114	$ 5.841	$ 665.874
TAMARA	I.E ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON	RI	9	1	9	9	18	162	171	$ 5.841	$ 998.811
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	LA LIBERTAD	RI	3	1	3	3	18	54	57	$ 5.841	$ 332.937
TAMARA	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR	VISTA HERMOSA	RI	8	1	8	8	18	144	152	$ 5.841	$ 887.832
				41		41	40		720	761	$ 43.827	$ 6.665.031
TOTAL GENERAL				287		287	221		3978	4265		$ 24.913.866,00

Sin otro en particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
Contrato de Interventoría No. 1103 de 2025

ANEXO 5

Radicado e Informe de avance No. 6 contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025, periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

SECRETARIA DE EDUCACIÓN DPTAL
RECIBIDO 11109
22 OCT 2025
HORA 3:44pm
Mayra.
RECIBIDO POR

Yopal Casanare, 22 de octubre de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-264-2025

Doctor:
CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad

ASUNTO: TRASLADO INFORME DE AVANCE No. 7 DEL PERIODO DEL 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito allegar informe de avance No. 7 del periodo comprendido entre el 01 al 31 de agosto de 2025 del contrato de prestación de servicios no. 0087 de 2025 debidamente revisado, validado y aprobado por esta interventoría. Por lo anterior se realiza traslado a Dirección de Cobertura para aprobación de pago de Acta parcial No. 7

Sin otro particular,

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

Anexo: 4 cajas con 23 carpetas cuatro solapas, y una carpeta de informe validación interventoría.

Yopal (Casanare), Diagonal 14 # 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

2A

ANEXO 6

Nómina y comprobantes de pago periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

NIT. 24.227.103-3

PERIODO DE PAGO: **AGOSTO 2025**

No.	CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	CARGO	TIEMPO DE DEDICACION	SUELDO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	DIAS	AUX. TRANS	DEVELO DEVENGADO	TOTAL DEVENGOS	DEDUCCIONES			NETO PAGADO
											SALUD 4%	PENSION 4%	TOTAL DEDUCCIONES	
1	24.227.103	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	DIRECTORA DE INTEVENTORIA	50%	$ 8.460.000	$ -	30	$ 0	$ 8.460.000	$ 8.460.000	$ 338.000	$ 422.000	$ 760.000	$ 7.689.500
2	1.018.422.024	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	COORDINADOR OPERATIVO	60%	$ 7.020.000	$ -	30	$ 0	$ 7.020.000	$ 7.020.000	$ 280.800	$ 280.800	$ 561.600	$ 6.458.400
3	1.018.072.162	MARIA ALEJANDRA PINZON ORTEGA	COORDINADOR DE CALIDAD	60%	$ 5.070.000	$ -	30	$ 0	$ 5.070.000	$ 5.070.000	$ 202.800	$ 202.800	$ 405.600	$ 4.664.400
4	1.118.534.256	JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO	SUPERVISOR	100%	$ 6.500.000	$ -	30	$ 0	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 260.000	$ 260.000	$ 520.000	$ 5.980.000
5	63.526.876	LEIDY JOHANA MEDINA GARCIA	SUPERVISOR	100%	$ 6.500.000	$ -	30	$ 0	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 260.000	$ 260.000	$ 520.000	$ 5.980.000
6	1.010.106.424	NELSON NIÑO TRIANA	SUPERVISOR	100%	$ 6.500.000	$ -	30	$ 0	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 260.000	$ 260.000	$ 520.000	$ 5.980.000
7	1.118.544.617	NAYDU MARDADY BUSTOS ROMERO	SUPERVISOR	100%	$ 6.500.000	$ -	30	$ 0	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 260.000	$ 260.000	$ 520.000	$ 5.980.000
8	46.436.299	VICTORIA DEL PILAR PEREZ ARENAS	SUPERVISOR	100%	$ 6.500.000	$ -	30	$ 0	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 260.000	$ 260.000	$ 520.000	$ 5.980.000
9	46.379.859	MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO	CONTADOR	50%	$ 3.250.000	$ -	30	$ 0	$ 3.250.000	$ 3.250.000	$ 130.000	$ 130.000	$ 260.000	$ 2.990.000
10	1.115.851.035	ANDREA MORALES CIFUENTES	ABOGADO	55%	$ 4.225.000	$ -	30	$ 0	$ 4.225.000	$ 4.225.000	$ 169.000	$ 169.000	$ 338.000	$ 3.887.000
11	23.324.493	SANDRA MILENA HERNÁNDEZ LÓPEZ	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (1)	100%	$ 1.950.000	$ 200.000	30	$ 200.000	$ 1.950.000	$ 2.150.000	$ 78.000	$ 78.000	$ 156.000	$ 1.994.000
12	1.057.587.326	LUZ GERALDINE ELIZABETH RAMIREZ	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (2)	100%	$ 1.950.000	$ 200.000	30	$ 200.000	$ 1.950.000	$ 2.150.000	$ 78.000	$ 78.000	$ 156.000	$ 1.994.000
13	23.770.291	LUZ ESTELA CARRERO GALINDO	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (3)	100%	$ 1.950.000	$ 200.000	30	$ 200.000	$ 1.950.000	$ 2.150.000	$ 78.000	$ 78.000	$ 156.000	$ 1.994.000
14	1.118.542.966	KARINA URUEÑA GALINDO	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (4)	100%	$ 1.950.000	$ 200.000	30	$ 200.000	$ 1.950.000	$ 2.150.000	$ 78.000	$ 78.000	$ 156.000	$ 1.994.000
15	1.057.574.984	NIKOL ALEXANDRA VARGAS CHAVEZ	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (5)	100%	$ 1.950.000	$ 200.000	30	$ 200.000	$ 1.950.000	$ 2.150.000	$ 78.000	$ 78.000	$ 156.000	$ 1.994.000
16	1.118.546.269	JENIFFER SOLANGE CALDERÓN MEGA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	$ 1.950.000	$ 200.000	30	$ 200.000	$ 1.950.000	$ 2.150.000	$ 78.000	$ 78.000	$ 156.000	$ 1.994.000
		TOTALES			72.215.000	1.200.000		1.200.000	72.215.000	73.415.000	2.888.800	2.972.100	5.861.700	67.553.300

APROPIACIONES		PROVISIONES	
EPS	$ 0	CESANTIAS	6.117.672
A.R.P.	$ 753.925	INTERES DE CESANTIAS	734.121
FONDO DE PENSIONES	$ 8.665.800	PRIMA DE SERVICIOS	6.117.672
CAJA DE COMPENSACION	$ 2.856.600	VACACIONES	3.811.366
TOTAL	$ 12.306.325	TOTAL	19.380.830

Elaboro: Myriam Gutiérrez Patiño
CONTADORA PUBLICA
T.P 119670-T

Reviso: Edelmira Sierra
REPRESENTANTE LEGAL

11107

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
IDENTIFICACION: 24.227.103
CARGO: DIRECTORA DE INTEVENTORÍA
SUELDO BASE 8.450.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	8.450.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	338.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	422.500
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		8.450.000	**DESCUENTOS**	760.500

NETO 7.689.500

SON: SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE

Recibi Conforme
24.227.103

11108

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR**
IDENTIFICACION: 1.018.422.024
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO
SUELDO BASE 7.020.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	7.020.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	280.800
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	280.800
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		7.020.000	**DESCUENTOS**	561.600

NETO	6.458.400

SON: SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CUATROSCIENTOS PESOS M/CTE.

Recibi Conforme
1.018.422.024

11109

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesoría & Consultoría

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **MARIA ALEJANDRA PINZON ORTEGA**
IDENTIFICACION: 1.019.073.163
CARGO: COORDINADOR DE CALIDAD
SUELDO BASE 5.070.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	5.070.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	202.800
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	202.800
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		5.070.000	**DESCUENTOS**	**405.600**

NETO	4.664.400

SON: CUATRO MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE.

M Alejandra Pinzón
Recibí Conforme
1.019.073.163

11110

edelmira sierra
Asesoría & Consultoría

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO
IDENTIFICACION: 1.118.534.255
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 6.500.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	6.500.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	260.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	260.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		6.500.000	DESCUENTOS	520.000

NETO 5.980.000

SON: CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

Recibi Conforme
1.118.534.255

11111

edelmira sierra
Asesorías & Consultoría

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT: 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **LEIDY JOHANA MEDINA GARCIA**
IDENTIFICACION: 63.526.676
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 6.500.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	6.500.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	260.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	260.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		6.500.000	**DESCUENTOS**	520.000

NETO 5.980.000

SON: CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

Recibi Conforme
63.526.676

11112

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultoría

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: NELSON NIÑO TRIANA
IDENTIFICACION: 1.010.166.434
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 6.500.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	6.500.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	260.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	260.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		6.500.000	DESCUENTOS	520.000

NETO	5.980.000

SON: CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

Nelson Niño Triana

Recibi Conforme
1.010.166.434

11113

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **NAYDU MARDADV BUSTOS ROMERO**
IDENTIFICACION: 1.118.544.617
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 6.500.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	6.500.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	260.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	260.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	-
SALARIO DEVENGADO		6.500.000	**DESCUENTOS**	520.000

NETO 5.980.000

SON: CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

Recibi Conforme
1.118.544.617

11114

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **VICTORIA DEL PILAR PÉREZ ARENAS**
IDENTIFICACION: 40.436.299
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 6.500.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	6.500.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	260.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	260.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		6.500.000	**DESCUENTOS**	520.000

NETO 5.980.000

SON: CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

Recibí Conforme
40.436.299

1111 S

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

NOMBRE: **MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO**
IDENTIFICACION: 46.379.959
CARGO: CONTADOR
SUELDO BASE 3.250.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	3.250.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	130.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	130.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		3.250.000	**DESCUENTOS**	260.000

NETO 2.990.000

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/CTE

Recibi Conforme
46.379.959

11116

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **ANDREA MORALES CIFUENTES**
IDENTIFICACION: 1.115.851.035
CARGO: ABOGADO
SUELDO BASE 4.225.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	4.225.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	169.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	169.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		4.225.000	**DESCUENTOS**	338.000

NETO 3.887.000

SON: TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS M/CTE

Recibi Conforme
1.115.851.035

11117

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **SANDRA MILENA HERNÁNDEZ LÓPEZ**
IDENTIFICACION: 23.324.493
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (1)
SUELDO BASE 1.950.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	1.950.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	78.000
AUXILIO DEVENGADO	30	200.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	78.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		**2.150.000**	**DESCUENTOS**	**156.000**

NETO	1.994.000

SON: UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE

Recibí Conforme
23.324.493

230

11118

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **LUZ GERALDINE ELIZABETH RAMÍREZ**
IDENTIFICACION: 1.057.587.328
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (2)
SUELDO BASE 1.950.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	1.950.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	78.000
AUXILIO DEVENGADO	30	200.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	78.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		**2.150.000**	**DESCUENTOS**	**156.000**

NETO **1.994.000**

SON: UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE

Recibí Conforme
1.057.587.328

11119

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: LUZ ESTELA CARRERO SALCEDO
IDENTIFICACION: 23.770.291
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (3)
SUELDO BASE 1.950.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	1.950.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	78.000
AUXILIO DEVENGADO	30	200.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	78.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		2.150.000	DESCUENTOS	156.000

NETO 1.994.000

SON: UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE

Recibí Conforme
23.770.291

232

11120

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: **KARINA URUEÑA GALINDO**
IDENTIFICACION: 1.118.542.365
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (4)
SUELDO BASE 1.950.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	1.950.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	78.000
AUXILIO DEVENGADO	30	200.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	78.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		2.150.000	**DESCUENTOS**	156.000

NETO 1.994.000

SON: UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE

Karina Urueña G.

Recibi Conforme
1.118.542.365

11121

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE:	NIKOL ALEXANDRA VARGAS CHAVEZ
IDENTIFICACION:	1.057.574.984
CARGO:	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (S)
SUELDO BASE	1.950.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	1.950.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	78.000
AUXILIO DEVENGADO	30	200.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	78.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		2.150.000	DESCUENTOS	156.000

NETO	1.994.000

SON: UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE

Recibi Conforme
1.057.574.984

11122

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO No. 1103 DE 2025

FECHA: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

NOMBRE: JENIFFER SOLANGE CALDERÓN MESA
IDENTIFICACION: 1.118.546.269
CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SUELDO BASE 1.950.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	1.950.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	78.000
AUXILIO DEVENGADO	30	200.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	78.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		2.150.000	DESCUENTOS	156.000

NETO	1.994.000

SON: UN MILLON NOVECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE

JENIFFER CALDERON
Recibi Conforme
1.118.546.269

235

ANEXO 7

Planillas de seguridad social- personal profesional, periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11129

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24027103		SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 14 No 17a-15	TOPAL-CASANARE	6333083	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-08	2025-08	1754640699	94903161776	1	2025/09/02	2025/09/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	3	$1,316,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO Identificación		Nombre	NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
				ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	lge	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	24027103	SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA																			0	$0	$0	EPS005	30	$0,450,000	$1,054,300	CCF59	30	$0,450,000	$169,000	14-23	30	$0,450,000	$88,300	30	$0	$0	No	$1,313,600
Total	Afiliados(1)																						$0	$0			$0,450,000	$1,054,300			$0,450,000	$169,000			$0,450,000	$88,300		$0	$0		$1,311,600

239

2025/10/22 03:41 PM

en línea

Planilla Resumen

11125

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

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

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-08	2025-08	175464699	94903617	I	2025/09/02	2025/09/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	3	$1,316,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$88,300	$200	$0	$88,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$88,300	$200	$0	$88,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$169,000	$400	$0	$169,400
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$169,000	$400	$0	$169,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$1,056,300	$2,000	$0	$1,058,300
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$1,056,300	$2,000	$0	$1,058,300
TOTAL				1	$1,313,600	$2,600	$0	$1,316,200

238

en línea

11126

Planilla Asistida

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 34227103	3	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	INTERVENTORIA	DIAGONAL 14 B 80	YOPAL-CASANARE	3112632150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-08	2025-09	1764624987	94915184S7	E	2025/09/02	2025/09/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	3	$14,396,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO Identificación		Nombre	NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
				Ing	Ret	Tde	Tae	Tdp	Tap	Vsp	Cor	Vst	Sln	Ige	Lma	Vac	Avp	Vct	Irl	Vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1018403004	ARCOS ESCOBAR DIANA CATERINNE																		25-14	30	$7,000,000	$1,193,480	EPS005	30	$7,000,000	$280,000	CCF69	30	$7,000,000	$280,000	14-23	30	$7,000,000	$71,680	30	$0	$0	SI	$1,828,300
2	CC	1118934417	BUSTOS ROMERO HAYDU MARGARY																		230301	30	$6,500,000	$1,105,080	EPS037	30	$6,500,000	$260,000	CCF69	30	$6,500,000	$260,000	14-23	30	$6,500,000	$67,900	30	$0	$0	SI	$1,692,900
3	CC	1118546269	CALDERON MESA JENIFFER SOLANGE																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS005	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$488,400
4	CC	23773211	CARRERO SALCEDO LUZ ESTELA																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS005	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$488,400
5	CC	46379959	GUTIERREZ PATIÑO MYRIAM																		230301	30	$3,250,000	$520,000	EPS005	30	$3,250,000	$130,000	CCF69	30	$3,250,000	$130,000	14-23	30	$3,250,000	$34,000	30	$0	$0	SI	$814,000
6	CC	23324493	HERNANDEZ LOPEZ SANDRA MILENA																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS041	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$488,400
7	CC	52526676	MEDINA GARCIA LEIDY JOHANNA																		25-14	30	$6,500,000	$1,105,080	EPS010	30	$6,500,000	$260,000	CCF69	30	$6,500,000	$260,000	14-23	30	$6,500,000	$67,900	30	$0	$0	SI	$1,692,900
8	CC	1118934259	MONTAÑEZ CRISTANCHO JOSE FACUNDO																		230301	30	$6,500,000	$1,105,080	EPS009	30	$6,500,000	$260,000	CCF69	30	$6,500,000	$260,000	14-23	30	$6,500,000	$67,900	30	$0	$0	SI	$1,692,900
9	CC	1115851035	MORALES CIFUENTES ANDREA																		230301	30	$4,225,000	$676,000	EPS037	30	$4,225,000	$169,000	CCF69	30	$4,225,000	$169,000	14-23	30	$4,225,000	$44,200	30	$0	$0	SI	$1,058,200
10	CC	1010154404	NIÑO TRIANA NELSON																		230301	30	$6,500,000	$1,105,080	EPS017	30	$6,500,000	$260,000	CCF69	30	$6,500,000	$260,000	14-23	30	$6,500,000	$67,900	30	$0	$0	SI	$1,692,900
11	CC	40436299	PEREZ ARENAS VICTORIA DEL PILAR																		25-14	30	$6,500,000	$1,105,080	EPS005	30	$6,500,000	$260,000	CCF69	30	$6,500,000	$260,000	14-23	30	$6,500,000	$67,900	30	$0	$0	SI	$1,692,900
12	CC	1019071763	PINZON ORTEGA MARIA ALEJANDRA																		230301	30	$5,070,000	$811,200	EPS005	30	$5,070,000	$202,800	CCF69	30	$5,070,000	$202,800	14-23	30	$5,070,000	$53,000	30	$0	$0	SI	$1,269,800
13	CC	1057587338	RAMIREZ GONZALEZ LUZ GERALDINE ELIZABETH																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS005	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$488,400
14	CC	1115542365	URUEÑA CALDERON KARINA																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS005	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$488,400
15	CC	1007574984	VARGAS CHAVEZ HAROL ALEJANDRO																		230301	30	$1,950,000	$312,000	EPS005	30	$1,950,000	$78,000	CCF69	30	$1,950,000	$78,000	14-23	30	$1,950,000	$20,400	30	$0	$0	SI	$488,400
Total	Afiliados(15)																						$63,765,000	$10,597,600			$63,765,000	$2,550,600			$63,765,000	$666,400			$0		$14,349,300		

PAGADA PLANILLA PAGADA PLANILLA PAGADA

28

2025/10/22 03:34 PM

en línea

Planilla Asistida

11124

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24027103	3	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	INTERVENTORIA	DIAGONAL 14 B 88	YOPAL-CASANARE	3111632190	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-08	2025-09	1754604867	5491518457 E	E	2025/09/02	2025/09/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	3	$16,396,800

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$10,597,600	$20,400	$0	$10,618,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$3,403,400	$6,500	$0	$3,409,900
PORVENIR	230301	800,224,808	8	11	$6,089,200	$11,700	$0	$6,100,900
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$1,105,000	$2,200	$0	$1,107,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$666,400	$1,300	$0	$667,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	15	$666,400	$1,300	$0	$667,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$2,550,600	$4,900	$0	$2,555,500
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	15	$2,550,600	$4,900	$0	$2,555,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				15	$2,550,600	$5,000	$0	$2,555,600
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$260,000	$500	$0	$260,500
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$260,000	$500	$0	$260,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$429,000	$900	$0	$429,900
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$78,000	$200	$0	$78,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	10	$1,523,600	$2,900	$0	$1,526,500
TOTAL				15	$16,365,200	$31,600	$0	$16,396,800

240

2025/10/22 02:24 PM

ANEXO 8

Certificación cumplimiento seguridad social y parafiscales periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11129

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

LA SUSCRITA CONTADORA PÚBLICA MYRIAM GUTIÉRREZ PATIÑO
T.P. 119676-T

CERTIFICA QUE:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, identificada con CC. 24.227.103, ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social: salud, pensión, riesgos profesionales y caja de compensación familiar exigidos por la ley, en el desarrollo del contrato de consultoría No 1103 de 2025 cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", y a la fecha se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con aportes del mes de Agosto. Se soporta con planilla de pago No. 9490361776 y 9491518457.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos del Artículo 114-1 del Estatuto Tributario, el Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF).

La presente se expide en Yopal, a los (22) días del mes de octubre de 2025.

MYRIAM GUTIÉRREZ PATIÑO
C.C. 46.379.959
T.P. 119676-T

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C 24.227.103
Representante legal

292

1130

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

D14A4551720A774A

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 46379959 de SOGAMOSO (BOYACÁ) Y Tarjeta Profesional No 119676-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 22 días del mes de Septiembre de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

243


JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO
119676-T
MYRIAM
GUTIERREZ PATIÑO
C.C. 46379959
RESOLUCION INSCRIPCION 158 FECHA 2008/07/08
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COL.
LUZ MYRIAN DIAZ MUÑOZ 179527


Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
46.379.959
GUTIERREZ PATIÑO
MYRIAM


06-ENE-1981
SOGAMOSO
(BOYACA)
1.50
O+
F
26-ENE-1998 SOGAMOSO

ANEXO 9

Gastos de arrendamiento periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11133

Yopal Casanare, 03 de septiembre de 2025

CUENTA DE COBRO 040

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

DEBE A

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

La suma de: UN MILLÓN TREINTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($1.035.290).

POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8 - 80 piso 2 en Yopal – Casanare, correspondiente al mes de agosto de 2025.

Cordialmente;

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. 24.227.103

246

11134

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
24.227.103

APELLIDOS

SIERRA GUTIERREZ

NOMBRES

EDELMIRA

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-AGO-1967
SOGAMOSO
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.50 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

07-NOV-1985 AGUAZUL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

A-4804000-70149739-F-0024227103-20060707 04622 06187D 02 19000000

247

1113S

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141156200854

(415)7707212489984(8020) 000014115620085 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
2 4 2 2 7 1 0 3	3	Impuestos y Aduanas de Yopal 4 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	2 4 2 2 7 1 0 3	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Casanare 8 5	Aguazul 0 1 0

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
SIERRA	GUTIERREZ	EDELMIRA	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Casanare 8 5	Yopal 0 0 1

41. Dirección principal: DG 14 8 80

42. Correo electrónico: losgranjeros_@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 2 6 3 2 1 5 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
7 0 2 0	2 0 1 3 1 1 2 1	7 4 9 0	2 0 1 3 1 1 2 1		8 2 3 0	4 7 1 1		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	2 2	4 2	4 8	5 2																				

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
22- Obligado a cumplir deberes formales a
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

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

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 20-01-2025 02:37:13PM

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

248

1113G

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Página 2 de 3 Hoja 2

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141156200854

(415)7707212409984(8020) 0000141156200854

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 6. DV
2 4 2 2 7 1 0 3 | 3

12. Dirección seccional
Impuestos y Aduanas de Yopal

11. Buzón electrónico

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza
65. Fondos
66. Sin personería jurídica
63. Formas asociativas
66. Cooperativas
69. Otras organizaciones no clasificadas
64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados
67. Sociedades y organismos extranjeros
70. Beneficio

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha		
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 0 3 0 6 0 3	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 3 8 5 6 1	
78. Departamento	8 5	
79. Ciudad/Municipio	5 0	

Composición del Capital

82. Nacional %
83. Nacional público %
84. Nacional privado %
85. Extranjero %
86. Extranjero público %
87. Extranjero privado %

Vigencia

80. Desde
81. Hasta

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 6 0 1 0 1		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica
94. Nombre del grupo económico y/o empresarial
95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante
96. DV.
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior
171. País
172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 20-01-2025 02:37:43PM

11137

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Página 3 de 3 Hoja 5

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario 141156200854

(415)7707212489984(8020) 000014115620085 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
2 4 2 2 7 1 0 3		Impuestas y Aduanas de Yopal 4 4	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	8 5 4 4 8 3 7 0		6 4 7 5 3 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
CAMACHO	BUSTAMANTE	ARMANDO	DE JESUS

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 2 2 0 1 0 1

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

ANEXO 10

Gastos de papelería y oficina periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11139

CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA
NIT: 1095830735-2
Régimen: No responsable de IVA
Persona Natural
CALLE 57B # 4A 22, Yopal, Casanare, Colombia, CP 856010
Tel.
Email. caliche.prada@gmail.com
Autorización factura electrónica de venta No. 18764079780746 válida desde 2024-09-18 hasta 2026-09-18 rango desde FE1 hasta FE10000.

Nombre o Razón Social:	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
C. Ciudadanía :	24227103
Dirección:	Calle 14 9 04, Yopal, Casanare, Colombia
Teléfono:	3138708675
Email:	losgranjeros_@hotmail.com
Forma de Pago:	Contado
Medio de Pago:	Transferencia Débito
Total de Lineas:	1

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA :	**FE29**
MONEDA:	**COP Colombia, Pesos**
HORA EMISIÓN:	**12:37:09-05:00**
FECHA FIRMADO:	**20/09/2025 12:37:13**

FECHA DE EMISIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
20	09	2025	--	--	--

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M	CANTIDAD	PRECIO U.	IMPUESTOS			DCTO.	TOTAL
						NOM.	% o VAL	MONTO		
1	1	Detalle SUMINISTRO DE PAPELERIA DURANTE EL MES DE AGOSTO DE 2025 √	94	1,00	$2.500.000,00				0,00	$2.500.000,00

Notas:

SON: (dos millones quinientos mil pesos)
CUFE: b36987287be9d20507512b565dcc79d0cad4cd05079cbc6876e56e64e8072abf2139c1b745f1990be339baa0804926e8

Subtotal:	$2.500.000,00
Cargos:	$0.00
Descuento:	$0.00
Total:	$2.500.000,00

Firma DigRat: OuRZGhjEbxDjxqr+9/dyLdJNR3RTLlQ92R0Gy4o/YFuf5tkaWIOGPGdvlJC5F4Jp 7Hpx1tLaS7rq+D3TJcV0T41SuAlCp4D0R6d424xH4UuxfV 1AZnvnWSyO0jog +AjiNvjLD6nl15Od4N5x9GIBQZ8GjDfnO4oZfTv2psGmtcEWNk6tWZHx8g9Bx U7409fYxU8HFbVJY5ozPX6R123zrEb1qSSz r133xxnYR4MD8hRGzjvx0g4tJ7k5 GhxG8ccvLNpFApRARrVtWhgEUYuTcJQpvgjPVPB6orV5Ld8f07VaK0k+R8BE8E luz5sJMVMj3Rlv66eOOzD 5g==**

Esta factura es un título valor de acuerdo al art. 774 del C.C. y una vez aceptada declara haber recibido los bienes y servicios a satisfacción.

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica.

252

1110

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 141173923438

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 1095830735 | 6. DV: 2

12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Yopal 44

14. Buzón electrónico:

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 13	1095830735	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	169	Santander 68	Bucaramanga 001

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
PRADA	GARCIA	CARLOS	ALBERTO

35. Razón social:

36. Nombre comercial: | 37. Sigla:

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 169	Casanare 85	Yopal 001

41. Dirección principal: CL 57 B 4 A 22

42. Correo electrónico: caliche.prada@gmail.com

43. Código postal: 850001 | 44. Teléfono 1: 3204639735 | 45. Teléfono 2:

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4921	2024 01 16	4761	2024 02 08		0122	0141		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 5 22 52

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

54. Código:

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

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

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: PRADA GARCIA CARLOS ALBERTO

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 16-01-2025 02:38:48PM

ANEXO 11

Factura pruebas de laboratorio periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11142

INGELABS LABORATORIO S.A.S

NIT: 900498738-9 RESPONSABLE DE IVA
No somos grandes contribuyentes NO somos Autorretenedores
CL 13 17 61 Yopal - Casanare
Telefonos 6358115 - 3213010405 ingelabslaboratorios@gmail.com

Nº .Resolución: 18764087340591 **Prefijo:** **Consecutivo:** 698 al 1000 **Fecha:** 2025-12-18 **Hasta:** 2026-01-17 **Vigencia:** 12 Meses

Razón social / Nombre: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
NIT: 24227103
Direccion: Calle 14 N° 9 -04 - Yopal - Casanare
Telefono: 3112632150
Email: losgranjeros_@hotmail.com

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA NO. INGE - 923

Fecha de Emisión: 11/09/2025 **Hora:** 07:56:18 am
Fecha Vencimiento: 11/09/2025
Cond.Pago: Crédito a 0 días

ITEM	CODIGO	CANT	U.M	DESCRIPCION	DTO	%IVA	P. UNIT.	P. TOTAL
	AA001	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PROTEINA	0 %	19	294.000	7.056.000
	AA001	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO ENSALADA Y/O FRUTA	0 %	19	203.000	4.872.000
	AA001	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO JUGO	0 %	19	203.000	4.872.000
	AA001	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO PARA CALDOS O SOPAS	0 %	19	215.480	5.171.520
	AMA002	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO AGUA POTABLE	0 %	19	129.000	3.096.000
	AS004	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO SUPERFICIES	0 %	19	32.655	783.720
	AM006	24		ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	0 %	19	37.320	895.680

Observaciones: Agosto 2025

SUBTOTAL:			$	26.746.920
BASE 19% $	5.081.915	IVA 19% $		5.081.915
BASE 5% $		0 IVA 5% $		0
DESCUENTO:			$	0
TOTAL:			$	31.828.835
Rete.Fuente 0, 00%			$	0
Rete.Iva 0, 00%			$	0
Rete.Ica 0, 00%			$	0
Total A Pagar:			**$**	**31.828.835**

Valor en letras: Treinta y un millones ochocientos veintiocho mil ochocientos treinta y cinco Pesos M/Cte

Representación Gráfica

Recibi,
Nombre: _____
C.C: _____
Firma y Sello:

CUFE:729eB148f28055d413dda74c1e6e342fdd196e1d51c5ad3b3872b656c6de0ddb4cc08801812c35b203f559dcf2f50dab

ESTA FACTURA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UNA LETRA DE CAMBIO.ARTICULO 774 DEL CODIGO DE COMERCIO
Si dentro de los 10(Diez)días calendario siguientes a la fecha de entrega de esta factura, no recibimos reclamacion por escrito sobre el contenido de la misma se entendera revocablemente aceptada.Ley 1231 de 2008

255

Impreso por AcaSoft ERP Software de facturación electrónica en la nube - Dirección Nacional de Derechos de Autor 13047413 ——— Urgina Software

ANEXO 12

Documentos de vehículos

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

11144

VEHÍCULO MYY 335

Yopal Casanare
E mail: interventoriapaecasanare@outlook.com
Celular: 3112632150

257

1114S

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10030151415

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
MYY335	TOYOTA	HILUX	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PAS
CAMIONETA	DOBLE CABINA CON	DIESEL	554 - 5

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-D119039	N	8AJKB3CDXP1653201

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CDXP1653201	N	8AJKB3CDXP1653201	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA T.S	NIT 900350113

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VE	FECHA IMPORT	PUERTAS
482023000208358	1	10/04/2023	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
07/07/2023	04/10/2023	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL DE MADRID





LT07002709746

258

 11146

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN
No.406949

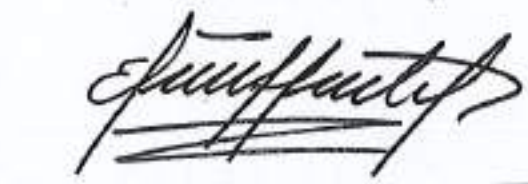
DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	MYY335	**AÑO MODELO:**	2023
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA CON	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA T.S.M.T. - S.A.S.
NIT:	900350113
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 16 N 20-65
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	29-12-2023
VIGENCIA:	**DESDE:** 29-12-2023 **HASTA:** 29-12-2025
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO



259

11147

SOAT

POLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRANSITO

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO | MES | DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO | MES | DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO | MES | DÍA
2025-07-05	2025-07-06	2026-07-05

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
2608004228290000	MYY335	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2393	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
5	TOYOTA	DOBLE CABINA CON PLATON

LÍNEA VEHÍCULO: HILUX

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2GDD119030	8AJKB3CDXP1653201	8AJKB3CDXP1653201	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA TS	3146722112	NI	9003501131	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	26	1198	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 414900	$ 215700	$ 2400

TOTAL A PAGAR

$ 633000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1] 701,68 [2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

- Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
- La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR; en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
- En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o al Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se constate que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, recolecte la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiero, así como de otros ramos de seguros que maneja LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que ha otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de Internet www.previsora.gov.co

260

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

11148

YOPAL 25/10/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCE PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
DIRECCION:	CARRERA 16 N 20-65		
TELEFONO:	gerencia@tsmtransporte.com		
C.C:	900350113		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	MYY335	MODELO:	2023
MARCA:	TOYOTA		
N° MOTOR:	2GDD119030	N° CHASIS	8AJKB3CDXP1653201
FECHA EXPEDICION:	2024/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2024/10/25 Hasta :	2025/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- DAÑOS A BIENES DE TERCEROS	100 SMMLV
- MUERTE O LESIONES CORPORALES A UNA PERSONA	100 SMMLV
- MUERTE O LESIONES CORPORALES A DOS O MAS PERSONAS	200 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2024/10/25

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

261

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

11149

YOPAL 25/10/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
DIRECCION:	CARRERA 16 N 20-65		
TELEFONO:	gerencia@tsmtransporte.com		
C.C:	900350113		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	MYY335	MODELO:	2023
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDD119030	Nº CHASIS	8AJKB3CDXP1653201
FECHA EXPEDICION:	2024/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2024/10/25 Hasta :	2025/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
- INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
- INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
- GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA
- AMPARO AL CONDUCTOR	100 SMMLV

YOPAL 2024/10/25

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

1150

VEHÍCULO WDP 579

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare
E mail: interventoriapaecasanare@outlook.com
Celular: 3112632150

11151

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10033862775

PLACA	MARCA	LINEA	MODELO
WDP579	TOYOTA	HILUX	2024

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2,393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO	TIPO CARROCERIA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	5

NUMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-G526364	N	8AJKB3CD2R1706198

NUMERO DE SERIE	REG	NUMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CD2R1706198	N	8AJKB3CD2R1706198	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
TORRES LUIS IGNACIO

IDENTIFICACION
C.C 72[illegible]

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
482024000510598	I	16/09/2024	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC TTO	FECHA VENCIMIENTO
07/11/2024	07/11/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOyTTE MCPAL PAIPA



LT02007940637

11152

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN

No.459237

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDP579	**AÑO MODELO:**	2024
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S
NIT:	900350113
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 16 N 20-65
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	15-11-2024
VIGENCIA:	**DESDE:** 15-11-2024 **HASTA:** 15-11-2026
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

265

11153

SOAT

SEGUROS COMERCIALES BOLÍVAR

PÓLIZA DE SEGURO OBLIGATORIO DE ACCIDENTES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN			VIGENCIA								
AÑO	MES	DÍA	DESDE LAS 00 HORAS DEL	AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL	AÑO	MES	DÍA
2024	11	06		2024	11	07		2025	11	06

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/WATIOS	MODELO
1500119738301	WDP579	CAMIONETA	PÚBLICO	2393	2024

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
5	TOYOTA	25 - DOBLE CABINA
	LÍNEA VEHÍCULO: HILUX	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2GD-G526364	8AJKB3CD2R1706198	8AJKB3CD2R1706198	.9

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LUIS IGNACIO TORRES	3126847080	CC	7219956	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
34991	1500	34991	1500119738301	BOGOTA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$392,200.00	$203,900.00	$2,100.00

TOTAL A PAGAR

$598,200.00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

*Para las siguientes tarifas: 103, 110, 120, 140, 150, 710, 711, 720, 722, 730, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
*Para las demás tarifas ver citadas en (1).

El SOAT digital, además de brindarle una **fácil portabilidad y usabilidad**, también ofrece varios beneficios para usted, el medio ambiente, las autoridades y en general **para todas las personas.**



Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que debe renovar su póliza. No tenga SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habeas data

"Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y no comerciales, la información derivada del presente contrato de seguro y que surja de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que realizarán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información."

11159

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

YOPAL 12/11/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	TORRES , LUIS IGNACIO		
DIRECCION:	CR 27 NRO. 13 - 54		
TELEFONO:	3126847080		
C.C:	7219958		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDP579	MODELO:	2024
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG526364	Nº CHASIS	8AJKB3CD2R1706198
FECHA EXPEDICION:	2024/11/08		
VIGENCIA / Desde:	2024/11/08 Hasta :	2025/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
- INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
- INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
- GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA
- AMPARO AL CONDUCTOR	SI AMPARA

YOPAL 2024/11/12

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

267

1155

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

YOPAL 12/11/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCE PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	TORRES , LUIS IGNACIO		
DIRECCION:	CR 27 NRO. 13 - 54		
TELEFONO:	3126847080		
C.C:	7219856		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDP579	MODELO:	2024
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG526364	Nº CHASIS	8AJKB3CD2R1706198
FECHA EXPEDICION:	2024/11/08		
VIGENCIA / Desde:	2024/11/08 Hasta :	2025/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- DAÑOS A BIENES DE TERCEROS	100 SMMLV
- MUERTE O LESIONES CORPORALES A UNA PERSONA	100 SMMLV
- MUERTE O LESIONES CORPORALES A DOS O MAS PERSONAS	200 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2024/11/12

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

268

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

1115G

VEHÍCULO WDT 949

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare
E mail: interventoriapaecasanare@outlook.com
Celular: 3112632150

269

11157

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10027699789

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDT949	TOYOTA	HILUX	2022

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PEJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	5

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-G340264	N	8AJKB3CD5N1647271

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CD5N1647271	N	8AJKB3CD5N1647271	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
CELY BARRERA RAMON	C.C. 74752365

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	PE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
482022000683405	I	18/10/2022	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
12/11/2022	12/11/2022	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL YOPAL



LT07001595795

270

11158

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN

No.455614

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDT949	**AÑO MODELO:**	2022
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S
NIT:	900350113
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 16 N 20-65
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	25-10-2024
VIGENCIA:	**DESDE:** 01-12-2024 **HASTA:** 01-12-2026
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

271

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGUROS

11959

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO | MES | DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO | MES | DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO | MES | DÍA
2024-11-06	2024-11-10	2025-11-09

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CC	MODELO
2608004211920000	WDT949	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2393	2022

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
5	TOYOTA	DOBLE CABINA

LÍNEA VEHÍCULO: HILUX

No. MOTOR	No. CHASIS O No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2GDG340264	8AJKB3CD5N1647271	8AJKB3CD5N1647271	0.55

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CELY BARRERA, RAMON	3102714616	CC	74752365	AGUAZUL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	26	1196	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 392200	$ 203900	$ 2100

TOTAL A PAGAR: $ 598200

AMPAROS POR VICTIMA

A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS — HASTA 263,13[1] / 701,68[2] / 8,77 UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)

B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS

C. INCAPACIDAD PERMANENTE — HASTA 180 SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES

D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS — 750

FIRMA AUTORIZADA

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
•La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR; en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #545, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Está atento al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la retención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 168 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere estar a terceros.

Cláusula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se constate que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., readecuará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiera, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorgue en el futuro, así como novedades, reticencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar pruebas de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 97 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3480555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de Información en la página de Internet www.previsora.gov.co

272

1160

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 177133520

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DE YOPAL

NIT: 900122353

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-044-010

Fecha de expedición: 2024/11/12

Fecha de vencimiento: 2025/11/12

DATOS VEHÍCULO

PLACA: WDT949

CLASE: CAMIONETA

MARCA: TOYOTA

MODELO: 2022

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2393

NRO. MOTOR: 2GD-G340264

NRO. CHASIS: 8AJKB3CD5N1647271

VIN: 8AJKB3CD5N1647271

LÍNEA: HILUX

COLOR: SUPER BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: RAMON CELY B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

HECTOR JOSE DE VIVERO PEREZ

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

11161

YOPAL 25/10/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	CELY BARRERA , RAMON		
DIRECCION:	CLL 131C NO. 90-20 APTO 506 BL 2		
TELEFONO:	3706241		
C.C:	74752365		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDT949	MODELO:	2022
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG340264	Nº CHASIS	8AJKB3CD5N1647271
FECHA EXPEDICION:	2024/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2024/10/25 Hasta :	2025/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
- INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
- INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
- GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA
- AMPARO AL CONDUCTOR	100 SMMLV

YOPAL 2024/10/25

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

8

271

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

11162

YOPAL 25/10/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCE PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	CELY BARRERA , RAMON		
DIRECCION:	CLL 131C NO. 90-20 APTO 606 BL 2		
TELEFONO:	3706241		
C.C:	74752365		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDT949	MODELO:	2022
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG340264	Nº CHASIS	8AJKB3CD5N1647271
FECHA EXPEDICION:	2024/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2024/10/25 Hasta :	2025/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
. DAÑOS A BIENES DE TERCEROS	100 SMMLV
. MUERTE O LESIONES CORPORALES A UNA PERSONA	100 SMMLV
. MUERTE O LESIONES CORPORALES A DOS O MAS PERSONAS	200 SMMLV
. AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2024/10/25

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

275

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

11163

VEHÍCULO WDU 114

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare
E mail: interventoriapaecasanare@outlook.com
Celular: 3112632150

296

11164

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029330236

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDU114	TOYOTA	HILUX	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	5

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-G382813	N	8AJKB3CD0P1653160

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CD0P1653160	N	8AJKB3CD0P1653160	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
MORA HERNANDEZ DARIO	C.C. 4173339

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
482023000206068	I	10/04/2023	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
14/06/2023	14/06/2023	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL YOPAL



LT07002464316

277

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

11165

TARJETA DE OPERACIÓN

No.495421

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDU114	**AÑO MODELO:**	2023
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S
NIT:	900350113
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 16 N 20-65
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	22-05-2025
VIGENCIA:	**DESDE:** 30-06-2025 **HASTA:** 30-06-2027
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

298

1166

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

Aseguradora Solidaria de Colombia

¡Siempre junto a ti!

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL		HASTA LAS 24 HORAS DEL	
2025 | 6 | 5	2025 | 6 | 11		2026 | 6 | 10	

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
7000033637	WDU114	VEH. DE SERVICIO PUBLICO INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2393	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
5	TOYOTA	DOBLE CABINA
LÍNEA VEHÍCULO	HILUX	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2GD-G382813	8AJKB3CD0P1653160	8AJKB3CD0P1653160	0,55

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
MORA HERNANDEZ DARIO	3125170424	CC	4173339	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLASE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1520	700	6937	AT1502 7000033637	BOGOTÁ, D.C.

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 414.900,00	$ 215.700,00	$ 2.100,00

TOTAL A PAGAR: $ 632.700,00

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o IOS.

Señor usuario tenga en cuenta los siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito le pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que debe renovar su póliza. No tomar SOAT vigente acerca realizar la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el asegurado pertenece todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las VÍCTIMAS.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 199 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, diríjase ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora a la ADRES solo lo puede realizar la Institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se constate la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales:
Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y acuerde que considere necesario, mi(s) en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos, la información relacionada con mi contrato de seguro y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado o le asignadores o se les otorgue en el futuro, así como novedad, reclamación y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todos sus partes.
Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los datos y sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información.

Topes de cobertura gastos médicos:
[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 210, 712, 721, 722, 101, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

279

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

11167

YOPAL 25/10/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	MORA HERNANDEZ , DARIO		
DIRECCION:	CRA 16 # 20-65		
TELEFONO:	3156124499		
C.C:	4173339		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDU114	MODELO:	2023
MARCA:	TOYOTA		
N° MOTOR:	2GDG382813	N° CHASIS	8AJKB3CD0P1653160
FECHA EXPEDICION:	2024/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2024/10/25 Hasta : 2025/10/25		

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
- INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
- INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
- GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA
- AMPARO AL CONDUCTOR	100 SMMLV

YOPAL 2024/10/25

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

280

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

11168

YOPAL 25/10/2024

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000024 RCE PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	MORA HERNANDEZ , DARIO		
DIRECCION:	CRA 16 # 20-65		
TELEFONO:	3156124499		
C.C:	4173339		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDU114	MODELO:	2023
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG382813	Nº CHASIS	8AJKB3CD0P1653160
FECHA EXPEDICION:	2024/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2024/10/25 Hasta : 2025/10/25		

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- DAÑOS A BIENES DE TERCEROS	100 SMMLV
- MUERTE O LESIONES CORPORALES A UNA PERSONA	100 SMMLV
- MUERTE O LESIONES CORPORALES A DOS O MAS PERSONAS	200 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2024/10/25

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

11169

VEHÍCULO NNV 138

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare
E mail: interventoriapaecasanare@outlook.com
Celular: 3112632150

11150

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10031229329

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NNV138	TOYOTA	HILUX	2024

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	554 - 5

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-G465024	N	8AJKB3CD9R1667271

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CD9R1667271	N	8AJKB3CD9R1667271	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
CARDENAS CARO LAURA LILIA	C.C. 46371259

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE	POTENCIA HP
******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
482024000025677

VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
I	16/01/2024	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
26/02/2024	28/02/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL DE MADRID



LT02007791086

11171

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN
No.419379

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	NNV138	**AÑO MODELO:**	2024
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	EMPRESA DE TRANSPORTE ESPECIAL EXPRESO ESPECIAL S.A.S
NIT:	901507813
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	Carrera 17 Nro 21 16 Barrio Torices
CIUDAD/MUNICIPIO:	CARTAGENA
FECHA DE EXPEDICIÓN:	27-02-2024
VIGENCIA:	**DESDE:** 27-02-2024 **HASTA:** 27-02-2026
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOLIVAR

FIRMA DEL FUNCIONARIO

284

1192

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO OBLIGATORIO DE ACCIDENTES DE TRANSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00:00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025-02-19	2025-02-21	2026-02-20

PREVISORA SEGUROS

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CC/TON	MODELO
4308006480572000	NNV138	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2393	2024

NUMERO MARCA	MARCA	CARROCERIA
5	TOYOTA	DOBLE CABINA CON PLATON

LINEA VEHICULO			
HILUX			

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	ESPECIFICACION TON
2GDG465024	8AJKB3CD9R1667271	8AJKB3CD9R1667271	0.55

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CARDENAS CARO, LAURA LILIA	3112527732	CC	46371259	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	SUC. SUCURSAL EXPEDICION	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICION
AT1324	43	999913588	0	BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FONYAT	TASA RUNT
910	$ 414900	$ 215700	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 632700

FIRMA AUTORIZADA

AMPARADO POR VICTIMA

A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS

B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS

C. INCAPACIDAD PERMANENTE

D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS

HASTA	
263,13[1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
701,68[2]	
8,77	
180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

- Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
- La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en las siguientes medios: impresión física en papel de seguridad, impresión física en papel común tamaño carta con código QR, en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de descarga, enviado por La Previsora S.A.
- En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la retención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el pago por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindarle atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 168 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Corresponsabilidad de Pólizas

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se compruebe que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarla en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, toda la relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiera, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. envíarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a los aseguradores o a los otorgue en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, al cual conozco y deseo acatar en todas sus partes.

Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487588, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de

Powered by CamScanner

11173

SEGUROS
BOLÍVAR

A QUIEN INTERESE

SEGUROS COMERCIALES BOLIVAR se permite certificar que:

El tomador **EMPRESA DE TRANSPORTE ESPECIAL EXPRESO ESPECIAL SAS** con NIT **901.507.813-7** tiene contratada con nuestra Compañía la póliza de Responsabilidad Civil Contractual y Extracontractual No **1505514940601** desde **25-8-2024** hasta **25-8-2025**

PLACA: NNV138
MARCA: TOYOTA
MODELO: 2024
SERVICIO: ESPECIAL
MOTOR: 2GD-G465024
CHASIS: 8AJKB3CD9R1667271
CAPACIDAD: 5
ASEGURADO: LAURA LILIA CARDENAS CARO
C.C. / NIT: 46371259

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL

COBERTURAS VALOR ASEGURADO

✓ Muerte Accidental	100 SMMLV
✓ Incapacidad total y permanente	100 SMMLV
✓ Incapacidad total temporal	100 SMMLV
✓ Gastos médicos	100 SMMLV
✓ Asistencia Jurídica	SI AMPARA

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

COBERTURAS VALOR ASEGURADO

✓ Daños a Bienes de Terceros	100 SMMLV
✓ Lesiones o Muerte a una Persona	100 SMMLV
✓ Lesiones o Muerte a una o más Personas	200 SMMLV
✓ Asistencia Jurídica en Proceso Civil y Penal	SI AMPARA

Deducible para daños: 10% MIN 1 SMMLV

EXTENSIÓN DE COBERTURAS
Amparo de Perjuicio Moral
Amparo de Lucro Cesante del tercero afectado
Amparo de protección patrimonial

Expedida en Bogotá el 23 de agosto de 2024 a solicitud del asegurado

SEGUROS COMERCIALES BOLIVAR S.A.
FIRMA AUTORIZADA

286

ANEXO 13

Documentos de conductores

1175


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 74.857.473
DIAZ DUARTE
APELLIDOS
CESAR ARBEY
NOMBRES
REPUBLICA DE COLOMBIA
REPUBLICA DE COLOMBIA


FECHA DE NACIMIENTO 30-ENE-1975
YOPAL
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.78
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
23-MAR-1993 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO

11176

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 74857473

NOMBRE

CESAR ARBEY DIAZ DUARTE

FECHA DE NACIMIENTO

30-01-1975

SANGRE-RH

O+



FECHA DE EXPEDICION

19-10-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL

Powered by CamScanner

289

11117

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	19-11-2024	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	19-10-2033	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	19-10-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002052165

Powered by CamScanner

COSMOCOLOR-LC-23

290

11178


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 79.495.609
MOLANO
APELLIDOS
WILBER
NOMBRES
REPUBLICA DE COLOMBIA
FIRMA


FECHA DE NACIMIENTO 06-OCT-1969
GIGANTE
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.72
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
28-ABR-1988 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
INDICE DERECHO

314 487 33 87 / 313 410 25 14

291

11179





314 487 33 87 / 313 410 25 14

292

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **4.043.223**

ROJAS ECHEVERRIA

APELLIDOS

NIXSON HUMBERTO

NOMBRES

FIRMA



293

Powered by CamScanner

11181



FECHA DE NACIMIENTO **21-OCT-1973**

MOTAVITA
(BOYACA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.71 **B+** **M**

ESTATURA G.S. RH SEXO

20-NOV-1992 MOTAVITA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

A-0716100-00286593-M-0004043223-20110327 **00263**82127A 1 30054917

204

Powered by CamScanner

11182

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 4043223

NOMBRE

NIXSON HUMBERTO ROJAS ECHEVERRIA



FECHA DE NACIMIENTO

21-10-1973

SANGRE-RH

B+

FECHA DE EXPEDICIÓN

24-06-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

ITBOY - DIST TTO No 1/COMBITA

295

Powered by CamScanner

11183

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	24-06-2035	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	24-06-2028	PUBLICO



COSMOCOLOR COLOMBIA LC-24

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

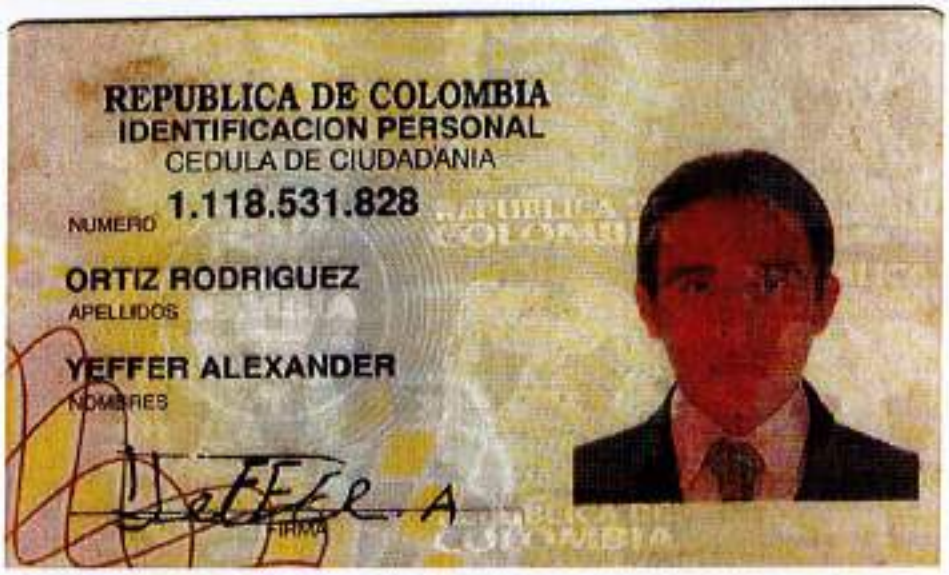
LC07002825413

296

Powered by CamScanner

11184

YEFFER ALEXANDER ORTIZ RODRIGUEZ
CEL. 312 331 7457





1185



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1118531828

YEFFER ALEXANDER ORTIZ RODRIGUEZ

17-02-1986

O+

31-01-2025

YOPAL



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	3441-2025	PARTICULAR
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	3141-2025	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	3141-2025	PUBLICO

298

1118 6

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 74.814.490



Apellidos
LEAL DUARTE

Nombres
LEONEL ALFREDO

Nacionalidad
COL

Estatura
1.70

Sexo
M

Fecha de nacimiento
11 MAYO 1980

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
SAN LUIS DE PALENQUE (CASANARE)

Fecha y lugar de expedición
21 JUL 1998, YOPAL

Fecha de expiración
09 MAYO 2034

Firma

.CO

049648359

REGISTRADOR NACIONAL
Hernán Penagos Giraldo

ICCOL049648359846001<<<<<<<<<<<
8005115M3405097COL74814490<<<0
LEAL<DUARTE<<LEONEL<ALFREDO<<<

294

11187

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 74814490

Libertad y Orden

NOMBRE

LEONEL ALFREDO LEAL DUARTE

FECHA DE NACIMIENTO
11-05-1980

GRUPO SANGRE-RH
O+

FECHA DE EXPEDICIÓN
01-07-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
STRIA TTO[illegible]NAL

CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	01-07-2035	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	01-07-2035	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	01-07-2028	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC10000366713

300

ANEXO 14

Seguridad social de conductores periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11189

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO.	TIPO DE EMPRESA
[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
MUN./DEPT.	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXONERADO DE PARAFISCALES	
[illegible]	[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
[illegible]	[illegible]	[illegible]	E	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
[illegible]	[illegible]	[illegible]	Pagada							

#	ID	EMPLEADO	SALARIO	NOVEDADES	DÍAS	PENSIÓN	SALUD	CCF	RIESGOS	TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MEN	Total
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PAGADO

302

11190

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. RADICACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
REPLEGAL	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EJERCITO DE SANAMIENTO LTDA
[illegible]	[illegible]		[illegible]		[illegible]			[illegible]

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERIODO PENSIÓN	PERIODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERES A MORA	BENEFICIARIO
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO APO	FECHA LIMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				10	3.052.900	0	2.200	0	3.354.300
PORVENIR	230301	800224808	8	5	2.231.900	0	[illegible]	0	2.233.800
COLFONDOS	231001	800227940	9	1	284.900	0	[illegible]	0	284.900
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	3	442.000	0	[illegible]	0	442.300
PROTECCION	230901	800138188	3	1	113.900	0	[illegible]	0	114.000
EPS(Administradoras: 3)				13	736.900	0	[illegible]	0	747.000
EPS-S COOSALUD	ESS024	900226715	3	1	83.500	0	[illegible]	0	83.400
SANITAS	EPS005	800251440	8	4	573.700	0	[illegible]	0	573.800
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	830003564	2	5	469.900	0	[illegible]	0	469.900
ARP(Administradoras: 1)				13	736.900	0	[illegible]	0	740.000
POSITIVA	14-25	860011153	9	13	736.900	0	[illegible]	0	740.000
CCF(Administradoras: 1)				13	829.900	0	[illegible]	0	830.500
COMFACASANARE	CCF66	844003392	8	13	829.900	0	[illegible]	0	830.500
Gran Total					5.363.400	0	4.000	0	5.372.400

303

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA identificado(a) con CC 24227103 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para NIXSON HUMBERTO ROJAS ECHEVERRIA identificado(a) con CC 4043223

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	EPS	EPS041	NUEVA EPS MOVILIDAD	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-09	30																		$1,423,500	4%	$57,000
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	AFP	230301	PORVENIR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-08	30																		$1,423,500	16%	$227,800
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	AFP	230301	PORVENIR	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2025-08	30																		$1,423,500		$0
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	AFP	230301	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2025-08	30																		$1,423,500		$0
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	AFP	230301	PORVENIR	COTIZACIÓN VOLUNTARIA EMPLEADOR	2025-08	30																		$0	0%	$0
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	AFP	230301	PORVENIR	COTIZACIÓN VOLUNTARIA AFILADO	2025-08	30																		$0	0%	$0
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	ARL	14-23	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-08	30																		$1,423,500	0.522%	$7,500
9490475545	1754620464	E	2025-09-05	CCF	CCF69	COMFACASANARE	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-08	30																		$1,423,500	4%	$57,000

Este certificado se expide el día 2025-10-25 a las 10:05.

ANEXO 15

Factura de transporte periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11193

TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S

NIT. 900.350.113-1
CARRERA 16 No 20 65 YOPAL - CASANARE
Tel. 3156124499 - 3146722112
operativo@tsmtransporte.com
Regimen Simple de Tributación
Responsable del Impuesto sobre las ventas - IVA. No Somos retenedores de IVA.
Actividad Económica ICA: 4921
Facturación Electrónica, Resolución DIAN No.18764094795402 de Fecha 25/06/2025 al 25/06/2026.
Habilitada desde Factura No. YOP-2290 hasta No. YOP-3000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA No. YOP-2481

SEÑOR(ES)	SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA			FECHA DE EXPEDICIÓN
DOCUMENTO	NIT No. 24.227.103-3			25/10/2025
DIRECCIÓN	CL 14 9 04 BRR LUIS MARIA JIMENEZ	PAIS	COLOMBIA	HORA DE EXPEDICIÓN
CIUDAD	YOPAL - CASANARE	TELEFONOS	6392629	09:56:20
EMAIL	losgranjeros_@hotmail.com	FORMA / PAGO	Crédito	FECHA VENCIMIENTO
VALIDACIÓN DIAN	25/10/2025 09:57:38			24/11/2025

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.MEDIDA	IMP	PRECIO	CANTIDAD	SUBTOTAL
1	0101	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 1100 DE 2025, DURANTE EL P ERIODO DE EJECUCION DEL1 AL 31 DE AGOSTO DE 2026.	NIU		56,000,000.00	1.00	56,000,000.00

ITEMS: 1
SON: CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS COLOMBIANOS

SUBTOTAL	56,000,000.00
+IVA	0.00
TOTAL	56,000,000.00

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

CUFE: 7ebd4f7f767ec4822aa0861291 1afcae878a40829297968fa09ca19cb714beb58897668691673783430792230467887f

JOMP Software

PROCESADO POR TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S 0901

ANEXO 16

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento)

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

1195

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, se permite:

CERTIFICAR QUE:

DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS IDENTIFICADA CON NIT. 891.856.718-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta que fue validado cada uno de los componentes que fueron aprobados por la supervisión en acta de comité 01 de 10 de marzo de 2025, lo anterior, tuvo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 0087 de 2025 cuyo Objeto **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.".**

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los nueve (09) días del mes de marzo de 2025.

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

PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS DE LA INTERVENTORIA

ANEXO 17

Programa calibración de equipos e instrumentos de medición

11198

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO 1103-2025

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com
Teléfono: 3112632150

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. DEFINICIONES 3
4. DESARROLLO 5
4.1. HOJA DE VIDA 5
4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN 6
4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 6
4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 9
5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES 10
6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN 10
7. FORMATOS 10

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

11200

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, cuyo objeto es:REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

La gobernación de Casanare contrata los servicios de la interventoría con el fin de realizar seguimiento, monitoreo y control a cada una de las etapas de la ejecución del contrato que presta el servicio de alimentación escolar, por ende y en pro de brindar datos de calidad se busca garantizar que la medición que estamos realizando sea lo más aproximado a la medida real.

En conclusión, la exactitud de los resultados depende de la calidad de las mediciones, que abarca tanto el nivel de precisión de los instrumentos, como de la aplicación de los procedimientos de medición utilizados, por ende, se hace necesaria la elaboración del presente programa y su aplicación a los equipos propiedad de la interventoría Edelmira Sierra.

2. OBJETIVO

Establecer las actividades para el control y fortalecimiento metrológico, con el fin de asegurar la confiabilidad de las mediciones realizadas en el programa de alimentación escolar, en lo relacionado con los servicios de alimentación de las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

3. DEFINICIONES

- **Administrador del programa de calibración:** Es el responsable de que se cumpla con lo establecido en este programa con relación a la calibración.

- **Calibración**: Operación que bajo condiciones especificadas establece, en una primera etapa, una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas obtenidas a partir de los patrones de medida y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información para establecer una relación que permita obtener un resultado de medida a partir de una indicación.

- **Confirmación metrológica**: conjunto de operaciones necesarias para asegurarse que el equipo de medición es conforme con los requisitos para su uso previsto.

- **División de Escala**: Parte de una escala entre dos trazos sucesivos.

- **Error de medida**: Diferencia entre un valor medido de una magnitud y un valor de referencia.

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

- **Error máximo permitido**: Valor extremo del error de medida, con respecto a un valor de referencia conocido, permitido por especificaciones o reglamentaciones, para una medición, instrumento o sistema de medición dado.

- **Escala de un instrumento de medida con dispositivo visualizador**: Parte de un instrumento visualizador, que consiste en un conjunto ordenado de marcas, eventualmente acompañadas de números o valores de la magnitud.

- **Incertidumbre de medida:** Parámetro no negativo que caracteriza la dispersión de los valores atribuidos a un mensurando, a partir de la información que se utiliza.

- **Indicación:** Valor proporcionado por un instrumento o sistema de medida.

- **Instrumento de medida**: Dispositivo usado para realizar mediciones, solo o asociado a uno o varios dispositivos asociados.

- **Inspección de operación:** La constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación —o su diseño— para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado.

- **Metrología:** Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

- **Medición**: Proceso que consiste en obtener experimentalmente uno o varios valores que pueden atribuirse razonablemente a una magnitud.

- **Pesa Patrón:** Medida material de masa, regulada con respecto a sus características físicas y metrológicas: forma, dimensiones, material, calidad de la superficie, valor nominal, densidad, propiedades magnéticas y error máximo permisible.

Masa de mayor exactitud que se emplea para realizar la comparación de pesadas durante la verificación y calibración de los instrumentos para pesar y las masas de prueba.

- **Procedimiento de medida:** Descripción detallada de una medición conforme a uno o más principios de medida y a un método de medida, basado en un modelo de medida y que incluye los cálculos necesarios para obtener un resultado de medida.

- **Peso**: Es una medida de la cantidad de materia de un objeto.

- **Resolución**: Mínima variación de la magnitud medida que da lugar a una variación perceptible de la indicación correspondiente.

- **Sensibilidad de un sistema de medida**: Cociente entre la variación de una indicación de un sistema de medida y la variación correspondiente del valor de la magnitud medida.

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

- **Trazabilidad metrológica**: Propiedad de un resultado de medida por la cual el resultado puede relacionarse con una referencia mediante una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medida.
- **Verificación**: Aportación de evidencia objetiva de que un elemento dado satisface los requisitos especificados.

- **Verificación intermedia:** Corresponde a comprobaciones intermedias que se realizan a los equipos /instrumentos, usando patrones de trabajo internos disponibles, con el fin de mantener la confianza en el estado metrológico y confirmar que cumple los criterios de aceptación establecidos para el uso.

4. DESARROLLO

Todos los instrumentos y/o equipos de medición pertenecientes a la interventoría, deben ser ingresados al inventario general, toda la información relacionada en medio físico o magnético, para fácil acceso y conocimiento de todas las personas involucradas en la toma de medidas (Administrativos y/o profesionales de campo).

La información debe incluir:

- Hoja de vida.
- Catálogos (Son folletos que presentan de manera ordenada descripciones y datos generales de los equipos de medición)
- Instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante (Cuando las instrucciones de uso y almacenamiento se encuentren en los catálogos o manuales se puede prescindir de este documento).
- Certificados de calibración.
- Verificaciones intermedias para masa y temperatura
- Informes de anomalías y posteriores acciones correctivas o reportes de mantenimiento si aplica.

4.1. HOJA DE VIDA

Todos los instrumentos de medición deben contar con una hoja de vida que permita evidenciar su historial y debe considerar los siguientes aspectos:

- Nombre: Denominación del instrumento de medición.
- Tipo de equipo: Descripción del instrumento.
- Marca: Marca del equipo descrito.
- Modelo: Nombre o referencia del instrumento asignado por el fabricante.
- Serial o Lote: Código asignado por el fabricante.
- Ubicación: Lugar donde está localizado para su uso.
- Fecha de calibración: Fecha registrada en los certificados de calibración inicial (certificado del fabricante) y/o en uso.
- Verificaciones intermedias: Fecha, resultado, recomendación y responsable de la verificación interna.

9

• Responsable del equipo: Nombre de la persona que tenga a su cargo el manejo de los instrumentos de medición.
• Fecha de ingreso: Corresponde al año-mes-día en que el equipo o instrumento de medición ingresa al inventario y posteriormente se asigna al responsable.

4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN

Hace referencia al certificado que emite el proveedor del servicio de calibración o laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración; el documento debe cumplir con los siguientes requisitos:

• La descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo, número de serie.
• La fecha en la cual se completó la calibración.
• El resultado de la calibración.
• La identificación del proceso de calibración.
• El error máximo permitido del instrumento.
• Las condiciones ambientales pertinentes y una declaración sobre cualquier corrección necesaria.
• Las incertidumbres implicadas en la calibración del equipo.
• Los detalles del mantenimiento, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que se requieran durante el servicio de calibración.
• Cualquier limitación de uso.
• La identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
• La identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
• La identificación única de cualquiera de los certificados e informes de calibración y de otros documentos pertinentes.
• La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.
• Los requisitos metrológicos para el uso previsto.

4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La verificación de un instrumento es la aportación de evidencia objetiva de que un instrumento satisface los requisitos especificados. Las verificaciones intermedias se harán dependiendo del instrumento a verificar, teniendo en cuenta la frecuencia de uso del instrumento y teniendo en cuenta los errores máximos permitidos indicados en el catálogo del fabricante o en el certificado de calibración del instrumento.

Las verificaciones se realizarán con los patrones definidos y en los formatos establecidos para ello, los datos de las verificaciones intermedias se registran en el formato de cada equipo, posterior a este proceso el responsable debe generar una alerta cuando los resultados están por fuera de lo esperado, lo cual será fuente de información para la toma de decisiones frente a la necesidad de una calibración, mantenimiento preventivo, correctivo y/o cambio de equipo.

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesqpae@gmail.com

Nota: Las verificaciones intermedias se realizan a las Balanzas de alimentos y Termómetros de alimentos, en virtud de que este tipo de equipos de medición requieren evidenciar la conformidad del producto con unos requisitos determinados, teniendo en cuenta que pueden presentar alteración en su escala de medida.

Se determina **frecuencia de 1 vez al mes** debido al uso diario del mismo y al transporte al cual son sometidos.

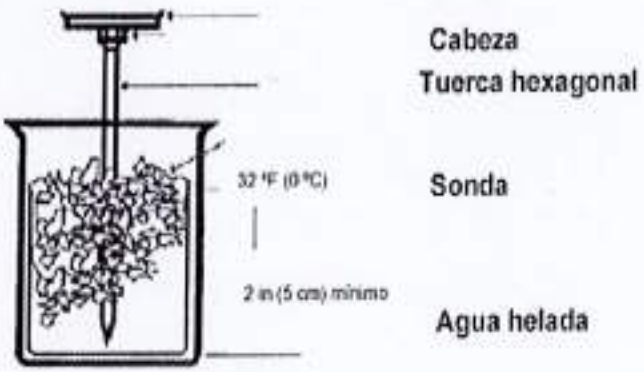
4.3.1. Indicaciones para la verificación de Termómetros

4.3.1.1. Verificación del termómetro en el punto de hielo:

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.

b. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.

c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado alrededor de cuatro o cinco minutos, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.



d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.

e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

• Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
• Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

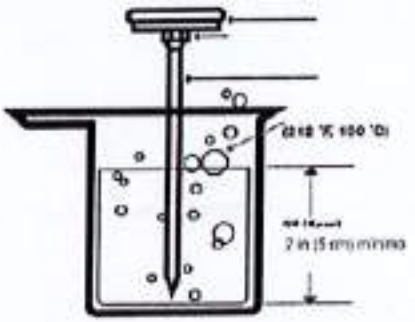
f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.1.2 Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua:

11

a. Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).

b. Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, conservando las medidas de seguridad para evitar accidentes o quemaduras, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.



c. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

d. La temperatura en el termómetro debe registrar **100°C ± 1.0°C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).**

e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

- Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
- Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).

Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.2. Indicaciones para la verificación de Balanzas

1. El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.

2. Para balanzas pesa alimentos, deberá ubicarse el equipo en una mesa firme. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.

3. Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida a partir del manual (idealmente) o de la observación.

4. En caso de no contar con manual del equipo, identificar (con apoyo de las tablas contenidas en la NTC 2031 versión 2014):

a. Escala de medición y Número de Valores de Verificación.
b. Límite mínimo de carga o capacidad mínima.
c. Capacidad Máxima.

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesqpae@gmail.com

d. Error Máximo Permitido (EMP).

5. Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido y comparando con el EMP.

Excentricidad de carga: Poner una carga de prueba en diferentes posiciones del receptor de carga, de tal manera que el centro de gravedad de la carga ocupe, tanto como sea posible, las posiciones que se encuentran indicadas en la figura.

Repetibilidad: Colocación repetitiva de la misma carga en el receptor, bajo condiciones idénticas de manejo de la carga y del instrumento, y bajo las mismas condiciones de prueba.

Exactitud: Se debe realizar con cinco o más puntos distribuidos uniformemente sobre el alcance de medición o sobre los puntos de prueba acordado.

6. Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza y si el resultado se encuentra por encima o debajo del error máximo permitido, deberá establecerse la necesidad de realizar mantenimiento preventivo, correctivo, calibración o cambio de equipo.

4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La inspección deberá realizarse cada semana, sin embargo, esto no exime que se puedan realizar inspecciones antes de estos periodos de acuerdo con la percepción del responsable de los equipos, con el fin de identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo.

Las condiciones de inspección mínimas son las siguientes:

Balanzas
- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos o masa patrón.
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro
- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

Pesas patrón
- Se encuentren protegidas en estuches o cajas.
- El material de fabricación de la masa patrón no se encuentren deforme o alterado.
- Se encuentren limpias, libres de polvo.

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesqpae@gmail.com

En caso de que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de inspección establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y registrarlo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES

Cuando se compruebe que un equipo o instrumento de medición no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la calibración o comprobación realizada por un laboratorio, debe reemplazarse por otro equipo o instrumento calibrado. En los casos en los que el laboratorio de Metrología considere que mediante mantenimiento y ajuste el equipo cumple, se realizará el procedimiento.

6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN

• Revisar los certificados de calibración emitidos por organismos externos, con el fin de verificar si estos cumplen con los requisitos especificados y con base en los resultados de la calibración, tomar la decisión de continuar usando el equipo o de realizar su reposición.

• Mantener los equipos en adecuadas condiciones de protección y almacenamiento.

• Orientar en el adecuado uso, cuidado y conservación de los equipos.

• Archivar y controlar toda la documentación generada del programa de calibración.

• Coordinar el desarrollo de verificaciones y capacitaciones tendientes a minimizar los errores en la medición.

7. FORMATOS

1. Listado general de equipos de medición y verificación física (Mensual).
2. Formato individual para verificación intermedia (Mensual).

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul (Casanare)

Yopal Casanare
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

ANEXO 18

Certificado de calibración ONAC de masas patrón para verificaciones intermedias.

11209

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03061

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	00001
IDENTIFICACIÓN*:	00001
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	1 kg
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29
Número de páginas del certificado:	3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

11210

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03061

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
1 kg	Cilíndrica	Acero inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma **NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16** (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,5 °C	21,6 °C	0,10 °C
Humedad Relativa	42,6 %hr	43 %hr	0,40 %hr
Presión atmosferica	751,2 hPa	751,4 hPa	0,20 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

17

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03061

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
1000 g	NO AJUSTADA	1 000 g + 8 mg	± 17 mg	± 50 mg	01	0,884 kg/m^3	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- *FIN DEL CERTIFICADO N° 03061* ----------

11212

ENGAR SAS
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03062

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	JUEGO DE PESAS
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	20200311
IDENTIFICACIÓN*:	20200311
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	5 g - 500 g
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29

Número de páginas del certificado: **3**

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

19

11213

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03062

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
5 g - 500 g	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,8 °C	22,3 °C	0,50 °C
Humedad Relativa	44,5 %hr	47,7 %hr	3,20 %hr
Presión atmosferica	478,8 hPa	751,1 hPa	272,30 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

11224

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03062

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
5 g	NO AJUSTADA	5 g + 0,18 mg	± 0,53 mg	± 1,60 mg	5	0,721 kg/m³	SI
10 g	NO AJUSTADA	10 g + 0,38 mg	± 0,67 mg	± 2,00 mg	10	0,881 kg/m³	SI
20 g	NO AJUSTADA	20 g + 0,28 mg	± 0,83 mg	± 2,50 mg	20	0,880 kg/m³	SI
50 g	NO AJUSTADA	50 g + 0,6 mg	± 1,0 mg	± 3,0 mg	50	0,879 kg/m³	SI
200 g	NO AJUSTADA	200 g + 0,6 mg	± 3,3 mg	± 10,0 mg	200	0,878 kg/m³	SI
500 g	NO AJUSTADA	200 g - 0,6 mg	± 8,3 mg	± 25,0 mg	500	0,878 kg/m³	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- *FIN DEL CERTIFICADO N° 03062* ----------

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

ANEXO 19

Informe de ejecución del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 1 al 31 de agosto de 2025

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



INFORME PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PERIODO DEL 01 AL 29 DE AGOSTO 2025

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formatos para el registro de verificación y certificado de calibración.

11218

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoría Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.

- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es

adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.

- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria específica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.
- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*
- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*
- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*
- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*
- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

11221

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03061
PESA PATRÓN DE 1 KG	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03061

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*FABRICANTE*	*MODELO*	*SERIAL*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*200311*
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*01*

- **INVENTARIO DE EQUIPOS**

11222

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001
GRAMERA ELECTRÓNICA	002
GRAMERA ELECTRÓNICA	003
GRAMERA ELECTRÓNICA	004
GRAMERA ELECTRÓNICA	005

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN MENSUAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos mensualmente considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:

- ✓ La balanza se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 02177
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 02176
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	MENSUAL 16-08-2025	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

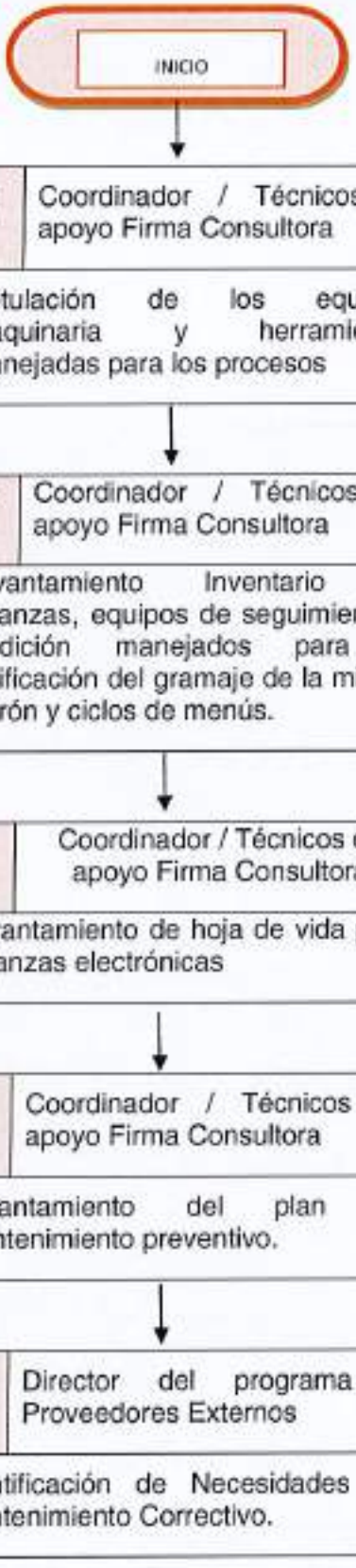
1125

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

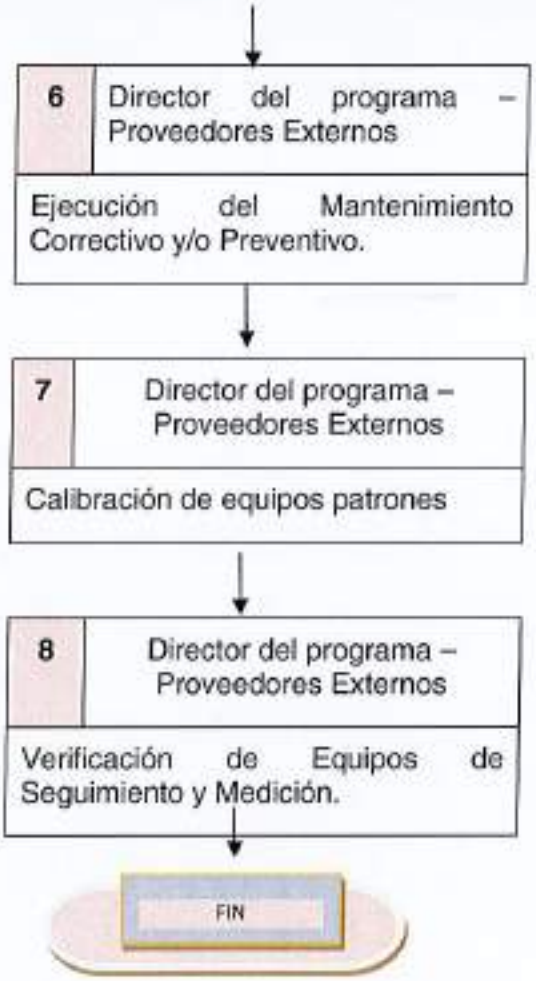
DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
ÍTEM	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición
3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.
9	Fin del Procedimiento.		

11226

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO:



11223



3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Formato de verificación intermedia de grameras (Mensual)

ANEXO 2. Formato individual para verificación física de los equipos de medición (Mensual)

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul (Casanare)

ANEXO 20

Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11229

Educación Alimentos para Aprender	Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 1103 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	16-06-2025		**HORA INICIO:**	2:00 pm	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025**			**HORA DE TERMINACIÓN**	3:00:pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación
mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



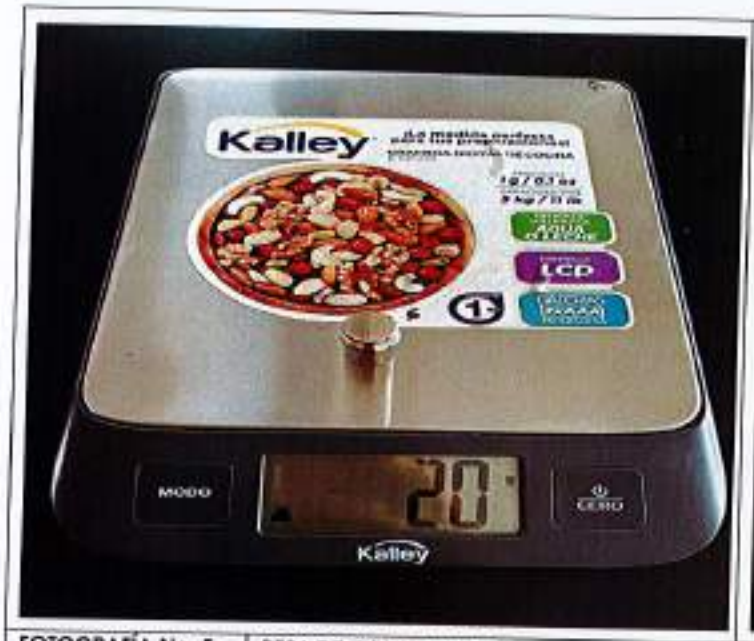
FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

11230

Educación | Alimentos para Aprender | Casanare | FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS | edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 1103 DE 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



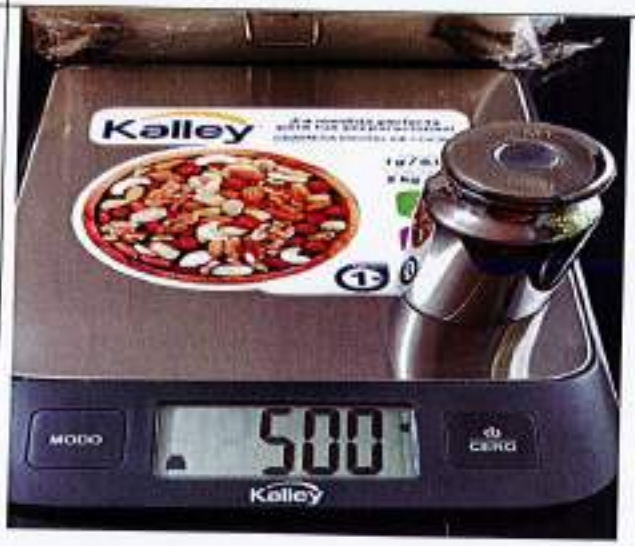
FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de bal



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-ia, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul (Casanare)

11232

	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-001 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION FISICA DE LOS EQUIPOS DE MEDICION	

TIPO DE EQUIPO (PESO O TEMPERATURA)	INFORMACION DEL EQUIPO					VERIFICACION FISICA				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	RESPONSABLE DEL EQUIPO	FECHA	PROCEDIMIENTO	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
PESO	1	WH	B20	CAMPO-BODEGA	SANDRA HERNANDEZ	16/08/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	2	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	LUZ RAMIREZ	16/08/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	3	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	LUZ CARRERO	16/08/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	4	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	NIKOL VARGAS	16/08/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	5	MAG SCALES	MEGA	ALACENA	NAYDU BUSTOS	16/08/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA
PESO	6	WH	B20	CAMPO-BODEGA	KARINA UREÑA	16/08/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	ALEJANDRA PINZÓN	NINGUNA

RESULTADO: Cumple o no cumple

RESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION: Alejandra Pinzon
NOMBRE, IDENTIFICACION Y CARGO Coordinadora de Calidad

38

11233

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO1	WH	B20	N.A	CAMPO - BODEGA	SANDRA HERNANDEZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	6000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/08/2025
Carga mínima (Min)	N.R	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	50g	0g
2	50g	0g
3	50g	1g
4	50g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

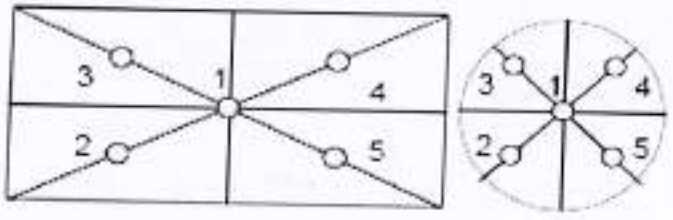
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

11234

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
edelmira sierra	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO2	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	LUZ RAMIREZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/08/2025
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g		ALEJANDRA PINZÓN	
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

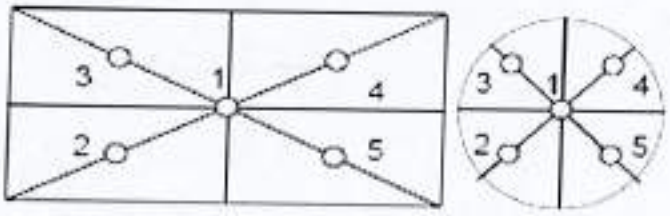
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaria por fuera del error máximo permitido

1123S

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
edelmira sierra	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
003-	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	LUZ CARRERO

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/08/2025
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

Punto	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	1g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

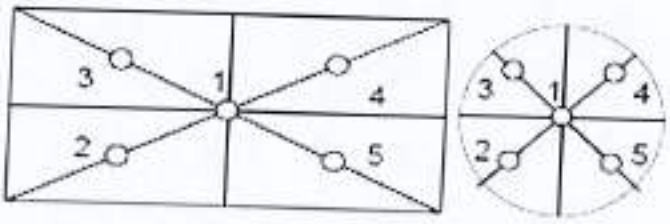
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

11236

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
edelmira pierra	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO4	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	NIKOL VARGAS

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/08/2025
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

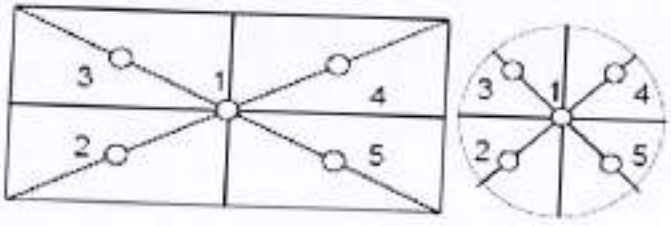
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

11237

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
005	MAG SCALES	MEGA	N.A	CAMPO-BODEGA	NAYDU BUSTOS

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/09/2025
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

Punto	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	0g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

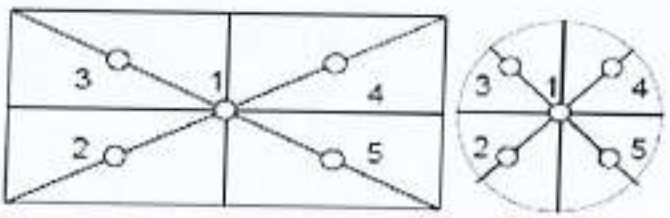
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: SI en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaria por fuera del error máximo permitido

11238

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO6	WH	B20	N.A	CAMPO - BODEGA	KARINA UREÑA

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	6000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/08/2025
Carga mínima (Min)	N.R	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (Indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	1g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

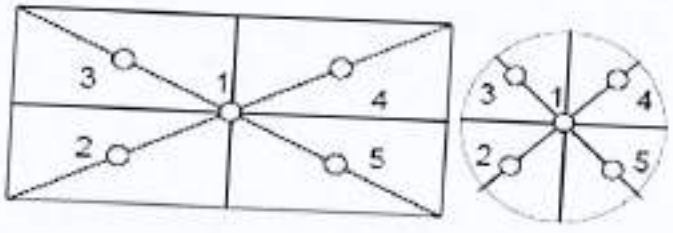
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaria por fuera del error máximo permitido

ANEXO 21

Informe de ejecución del programa de verificacion de termometros, período del 1 al 31 de agosto de 2025

11240

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



INFORME PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE TERMOMETROS PERIODO DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación de termómetros

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formato para el registro de verificación

11242

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE TERMOMETROS

1.1 OBJETIVO

Establecer las directrices para la verificación de los equipos e instrumentos de medición utilizados en los procesos operativos, con el fin de asegurar la confiabilidad y trazabilidad de las mediciones, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales, normativos y del sistema de gestión

1.2 ALCANCE

Este programa aplica a todos los equipos e instrumentos de medición que impactan directa o indirectamente en la calidad del producto o servicio, en especial aquellos utilizados para monitorear puntos críticos de control, cumplir con normativas sanitarias o garantizar estándares de seguridad alimentaria.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Verificación:** Confirmación mediante evidencia objetiva de que un equipo cumple con los requisitos establecidos.
- **Trazabilidad**: Propiedad del resultado de una medición por la cual puede relacionarse con referencias determinadas.

1.4 NORMATIVIDAD

- ISO 9001:2015 — Sistemas de gestión de la calidad
- ISO 22000 — Seguridad alimentaria
- NOM-086-SSA1 — Buenas prácticas de higiene
- Requisitos locales según autoridad sanitaria competente

11243

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación de los equipos (termómetros). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN

Relación de Equipos:

- ✓ **Tipo de instrumento:** Termómetro análogo de punzón
- ✓ **Marca:** SUNPASS
- ✓ **Modelo:** SPT945
- ✓ **Número de serie:** N/A
- ✓ **Rango de operación:** -10 °C A 100 °C
- ✓ **Resolución:** 2°C

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN.

Método utilizado: Verificación en baños térmicos (hielo fundente y agua hirviendo)

Puntos de medición evaluados:

- 0 °C (hielo fundente)
- 100 °C (agua hirviendo)

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- Revisión periódica del inventario
- Registro de resultados en formatos definidos
- Retiro inmediato de equipos que no cumplan
- Entrenamiento del personal involucrado

11244

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	001
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	002
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	003
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	004
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	005
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	006

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se identifica el instrumento a verificar.
- ✓ Se inspecciona visualmente el estado del equipo.
- ✓ Se anotan las lecturas obtenidas.
- ✓ Se analiza si las lecturas están dentro de la tolerancia especificada.
- ✓ Se genera la verificación satisfactoria o reporte de no conformidad.
- ✓ Se actualiza el registro en el inventario de equipos.

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	VERIFICACIÓN	MENSUAL 16-08-2025	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

PROGRAMACIÓN DE VERIFICACIÓN

3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 3. Formato de registro de verificación de termómetros (Mensual)

11245

edelmira sierra & Asesorías y Consultorías		ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					CÓDIGO: CIDIS-2025-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 07/03/2025
		FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE TERMOMETROS					
No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO		RESPONSABLE DEL EQUIPO	
OO1	SUNPASS	SPT945	NA	CAMPO - BODEGA		SANDRA HERNANDEZ	
FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
16/08/2025	100°	100°	0°	CUMPLE	ALEJANDRA PINZON	NINGUNA	
	0°	0°	0°	CUMPLE			
RESULTADO: Cumple o no cumple							

52

11246

		ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					CÓDIGO: CIDIS-2025-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 07/03/2025
		FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE TERMOMETROS					
No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO		RESPONSABLE DEL EQUIPO	
OO2	SUNPASS	SPT945	NA	ALACENA		LUZ RAMIREZ	
FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
16/08/2025	100°	100°	0°	CUMPLE	ALEJANDRA PINZON	NINGUNA	
	0°	0°	0°	CUMPLE			
RESULTADO: Cumple o no cumple							

83

11297

edelmira sierra Asesorías y Consultorías		ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ				CÓDIGO: CIDIS-2025-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 07/03/2025
		FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE TERMOMETROS				
No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO		RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO3	SUNPASS	SPT945	NA	ALACENA		LUZ CARRERO
FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
16/06/2025	100°	100°	0°	CUMPLE	ALEJANDRA PINZON	NINGUNA
	0°	0°	0°	CUMPLE		
RESULTADO: Cumple o no cumple						

11248

edelmira sierra Asesorías & Consultorías		ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					CÓDIGO: CIDIS-2025-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 07/03/2025
		FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE TERMOMETROS					
No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO		RESPONSABLE DEL EQUIPO	
OO4	SUNPASS	SPT945	NA	ALACENA		NIKOL VARGAS	
FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
16/08/2025	100°	100°	0°	CUMPLE	ALEJANDRA PINZON	NINGUNA	
	0°	0°	0°	CUMPLE			
RESULTADO: Cumple o no cumple							

11249

edelmira sierra Asesorías y Consultorías		ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					CÓDIGO: CIDIS-2025-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 07/03/2025
		FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE TERMOMETROS					
No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO		RESPONSABLE DEL EQUIPO	
OO5	SUNPASS	SPT945	NA	CAMPO - BODEGA		NAYDU BUSTOS	
FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
16/08/2025	100°	100°	0°	CUMPLE	ALEJANDRA PINZON	NINGUNA	
	0°	0°	0°	CUMPLE			
RESULTADO: Cumple o no cumple							

35

11250

edelmira sierra Asesorías y Consultorías		ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					CÓDIGO: CIDIS-2025-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 07/03/2025
		FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE TERMOMETROS					
No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO		RESPONSABLE DEL EQUIPO	
OO6	SUNPASS	SPT945	NA	CAMPO - BODEGA		KARINA URUEÑA	
FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	
16/08/2025	100°	100°	0°	CUMPLE	ALEJANDRA PINZON	NINGUNA	
	0°	1°	1°	CUMPLE			
RESULTADO: Cumple o no cumple							

57

FORMATOS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

ANEXO 22

Formatos de seguimiento monitoreo y control

11253

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:		URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	FECHA VISITA:					HORA INICIO:	
OPERADOR:		CONTRATO No: _____		VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PE: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

11254

Educación | Cañaveral | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Ve. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

Correo Electrónico: [illegible]

11255

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-10-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	
Fecha de la visita:		Hora inicio:		Institución educativa:	
		Hora terminación:		Sede educativa:	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 63 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?		
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?		
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?		
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?		

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?		
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?		
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		
9	¿Cuenta con neveras?		Aclare cuantas tiene la sede:
10	¿Cuántas de esas funcionan?		¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?		Aclare cuantos tiene la sede:
12	¿Cuántos de esos funcionan?		¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?		
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?		

II. AREA DE PREPARACION

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?		
¿El material predominante del techo en ese lugar es?		
¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		

11256

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IR-04 04-02-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?		Aclare cuantas tiene la sede: ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente?
20	¿Cuenta con licuadoras?		Aclare cuantas tiene la sede:
21	¿Cuántas de esos funcionan?		¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, ollelas o pailas exclusivas para el uso del PAE?		
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?		
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?		

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		Aclare cuantas tiene la sede:

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?		
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		

11257

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-M-66 84-82-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS	
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:_____	FIRMA:_____	FIRMA:_____
NOMBRE:_____	NOMBRE:_____	NOMBRE:_____
CEDULA:_____	CEDULA:_____	CEDULA:_____
TELEFONO:_____	TELEFONO:_____	TELEFONO:_____
CARGO:_____	CARGO:_____	CARGO:_____

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

11258

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025 /				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:			Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios	
Hora Inicio:		Hora terminación:		Número de servicios:	X		X	

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

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.		2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.		4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.		6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.		8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.		10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.		12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.		14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.		16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.		18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 1125

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.		22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.		25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)		27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.		29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.		32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.		34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.		36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.		39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

11260

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.		43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.		45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.		47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.		49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.		51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.		53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.		55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).		57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.		61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

11261

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.		63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO						
			Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

68

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: PO-AT-VB-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: | MUNICIPIO DESPACHADO:

Operador: | No Servicios | Tipo de Complemento: | Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú ____ al Menú____	Menú ____ al Menú____	Menú ____ al Menú____		Del: _____ al: _____

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FO-AT-VB-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

70

1126

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: D D M M A A A A Operador:

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

71

Educación

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CÓDIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: | Contrato de prestación de servicios No. | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio: 1265 | Hora de terminación

Operador: | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto												Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

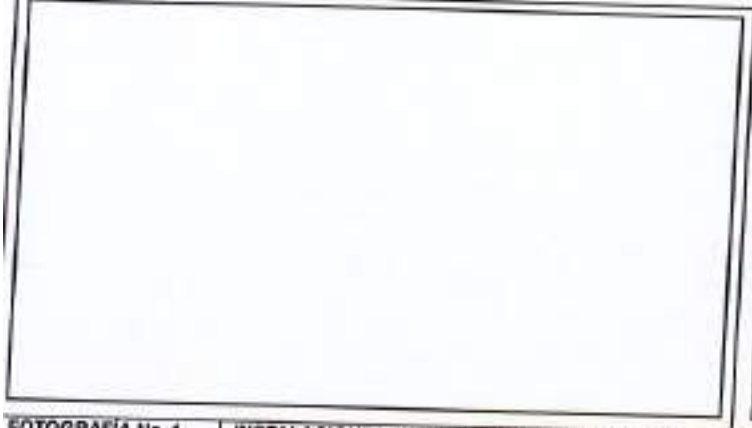
11266

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

ESTABLECIMIENTO		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO		URBANO / RURAL	
		FECHA DE VISITA			HORA INICIO:		
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025			HORA DE TERMINACIÓN		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

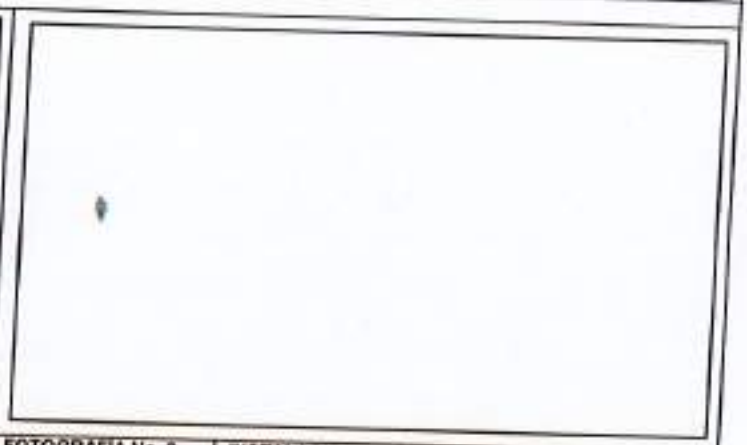


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

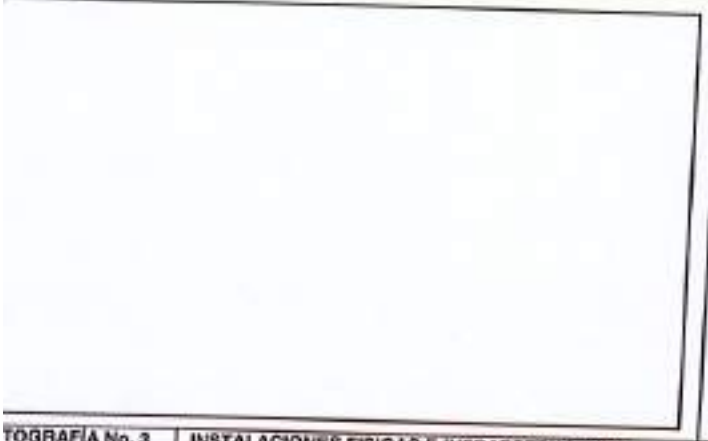


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 4. La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

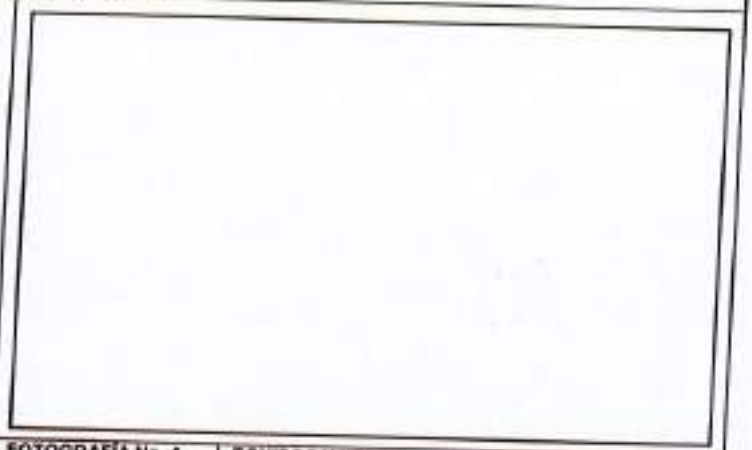


TOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

n No 14. Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, emendables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en cuadas condiciones de limpieza.

CUMPLE		NO CUMPLE	

ervaciones:



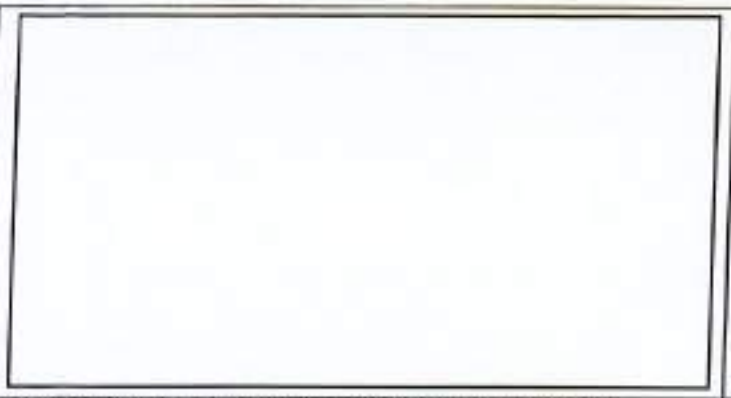
FOTOGRAFÍA No. 4 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

1126 9

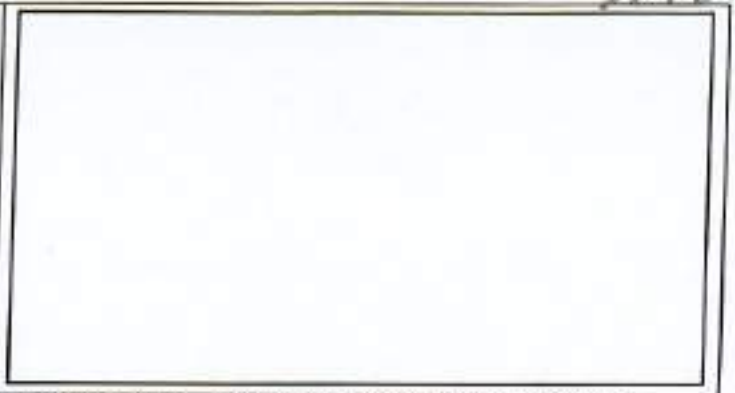


FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 34: El personal manipulador mantiene una estricta limpieza o higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 40: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

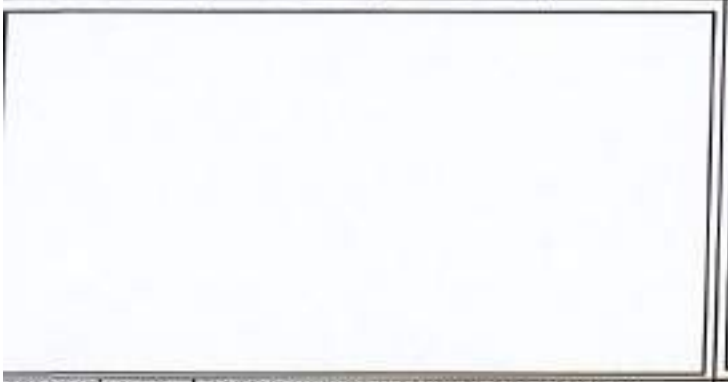
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	

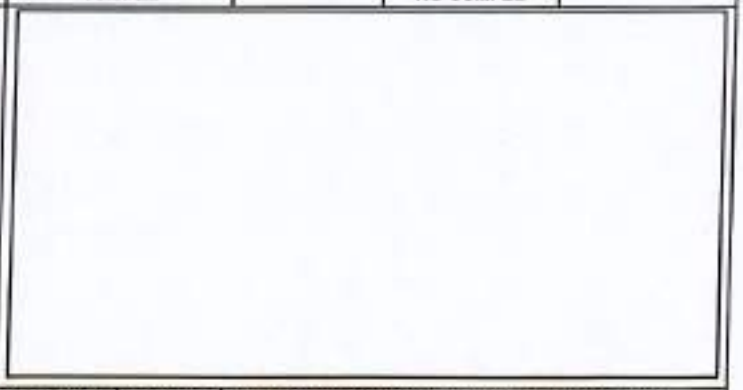


OTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

em No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características rganolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, iológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE		NO CUMPLE	

bservaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

1168



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 45: El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.

CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 50: El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.

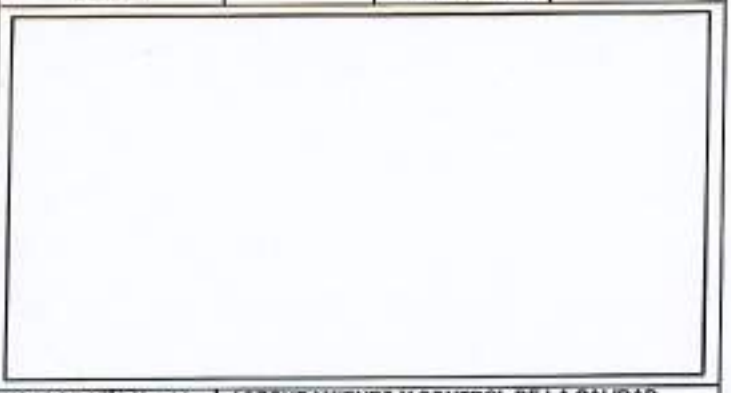
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 54: La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.

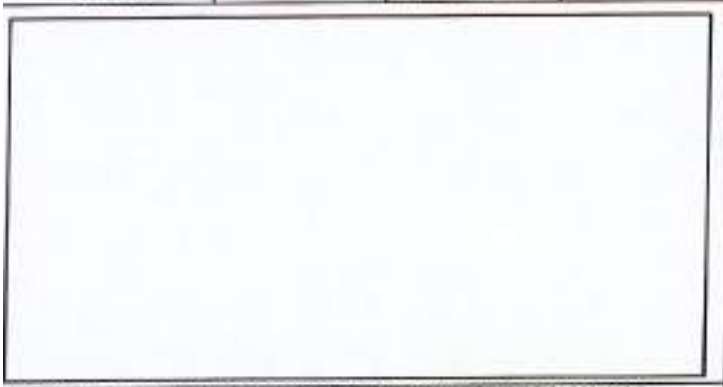
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 58: Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 60: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 63: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	1269
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:			
Fecha de la visita:			Hora inicio:		Institución educativa:		
Operador:			Hora terminación:		Sede educativa:		
Contrato de prestación de servicios No.		Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.		
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.		
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).		
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.		
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).		
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____		
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.		
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
2	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		
3	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.		
1	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).		
	astecimiento de agua		
	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).		
	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).		

76

11220

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.		
18	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.		
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.		
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima		
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.		
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
29	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.		
30	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.		
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.		
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.		

77

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	11271
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		

Verificación de implementos de aseo

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

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

78

11272

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare								Municipio:						
Fecha de la visita:	D	D	M	M	A	A	A	A	Institución educativa:						
Operador:									Sede educativa:						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS						No de servicios:		No de manipuladoras:		No de días de prestación:		

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.			
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.			
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.			
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.			
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.			
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.			
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.			
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.			
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)			
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)			
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).			
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)			
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)			
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)			
orcentaje de cumplimiento:				%

bservaciones

PECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

79

11273

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:			
Fecha de la visita:	D D M M A A A A	Institución educativa:				
Operador:		Sede educativa:				
Contrato de prestación de servicios No:		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:						
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

80

11274

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 05

CÓDIGO: FO-AT-MN-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: | Nivel de escolaridad a verificar: | Institución educativa: | Municipio: | Sede educativa: | Tipo de Complementos: | Almuerzo | Residencias escolares

Operador: | Contrato de prestación de servicios No. | No Servicios

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	No cumple	Cumplimiento de gramajes: materia c. (Peso/ cantidad)	materia b. (Peso/ volumen)	materia a. (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

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vin. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

111215

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO		URBANO	
SEDE		FECHA DE VISITA				RURAL X	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA INICIO:		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		HORA DE TERMINACIÓN		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		

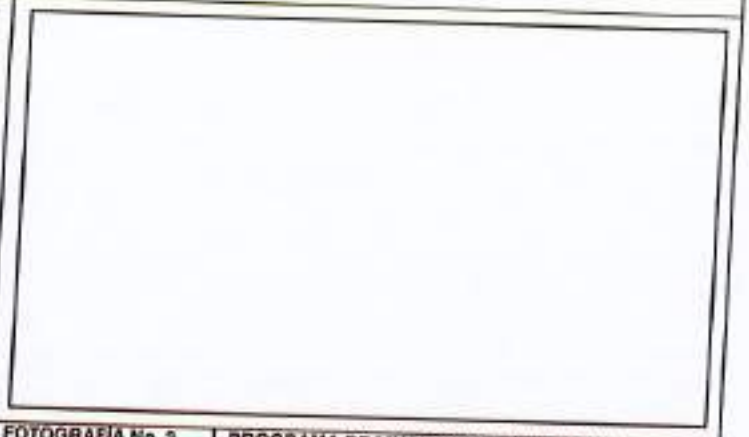


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

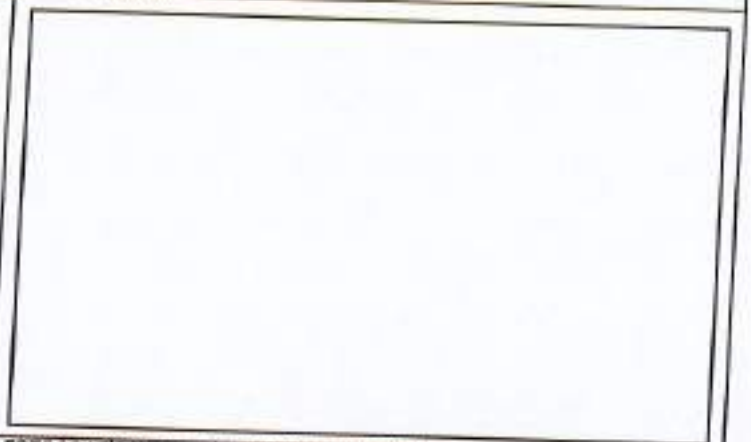


FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 3: Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, fosfos, entes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas diciones de limpieza y en el lugar establecido.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

82

1123 G

FOTOGRAFÍA No. 5	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FOTOGRAFÍA No. 6	CONTROL DE PLAGAS
Ítem No 5: Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).		Ítem No 6: Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:				Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 7	CONTROL DE PLAGAS	FOTOGRAFÍA No. 8	CONTROL DE PLAGAS
Ítem No 7: Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).		Ítem No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	
Observaciones:				Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 9	CONTROL DE PLAGAS	FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS
Ítem No 9: El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.		Ítem No 10: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	

1123

FOTOGRAFÍA No. 11	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Item No 11: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 12	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Item No 12: El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 13	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Item No 13: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 14	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

Item No 14: Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 15	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Item No 15: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones

FOTOGRAFÍA No. 16	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Item No 16: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 17	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 17: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 18	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 18: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 19	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 19: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 20	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 21	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 5574 de 2013.

CUMPLE		NO CUMPLE	

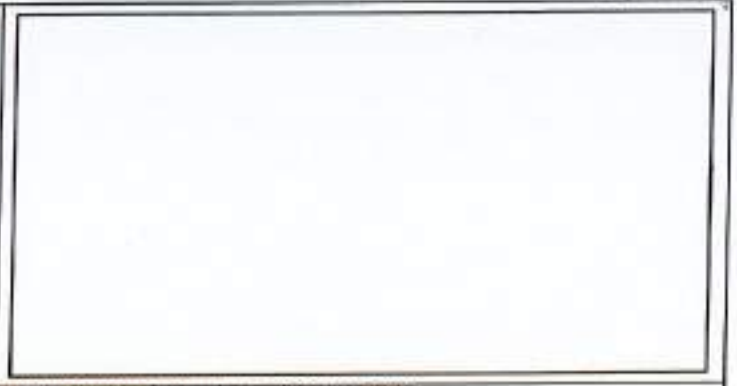
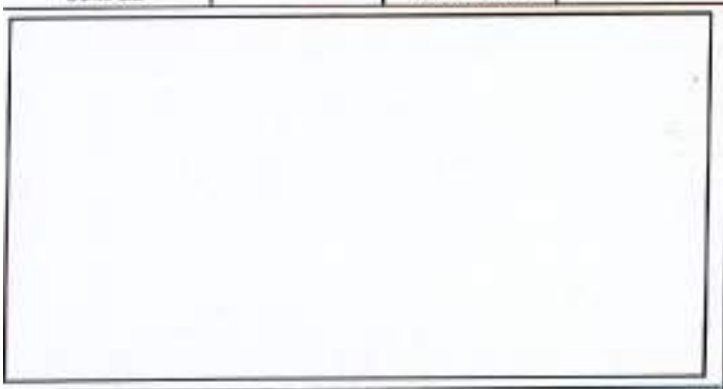
Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 22	ALMACENAMIENTO

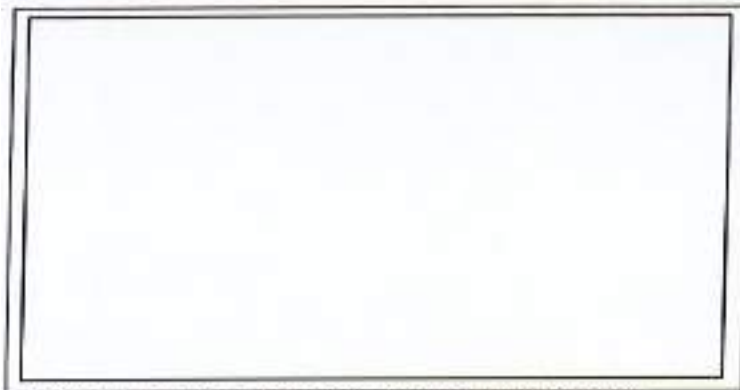
Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

	
FOTOGRAFÍA No. 23 ALMACENAMIENTO	**FOTOGRAFÍA No. 24** ALMACENAMIENTO
Ítem No 23: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	**Ítem No 24:** El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
CUMPLE | NO CUMPLE	CUMPLE | NO CUMPLE
Observaciones:	**Observaciones:**
	
FOTOGRAFÍA No. 25 ALMACENAMIENTO	**FOTOGRAFÍA No. 26** ALMACENAMIENTO
Ítem No 25: Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	**Ítem No 26:** Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
CUMPLE | NO CUMPLE	CUMPLE | NO CUMPLE
	
FOTOGRAFÍA No. 27 ALMACENAMIENTO	**FOTOGRAFÍA No. 28** PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION
Ítem No 27: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	**Ítem No 28:** Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
CUMPLE | NO CUMPLE	CUMPLE | NO CUMPLE
Observaciones:	**Observaciones:**

1128 0



FOTOGRAFÍA No. 29	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 29: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

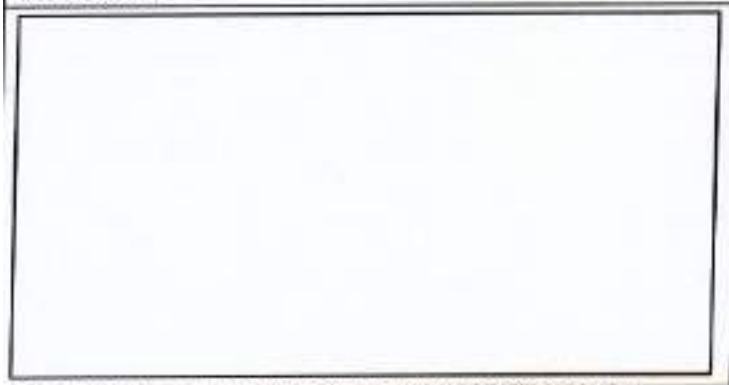


FOTOGRAFÍA No. 30	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 30: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

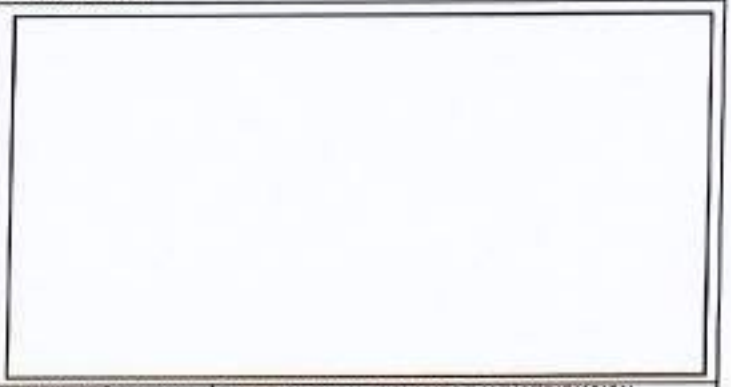


FOTOGRAFÍA No. 31	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 31: Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones

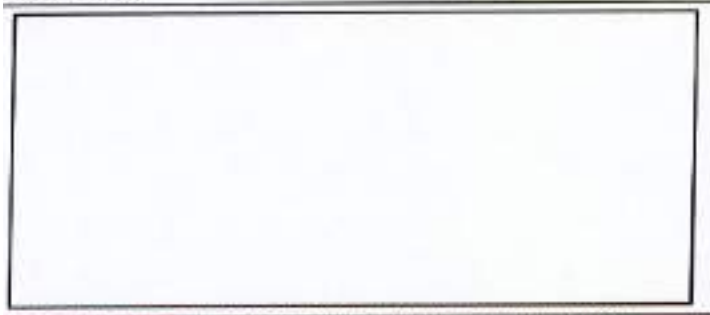


FOTOGRAFÍA No. 32	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 32: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 33	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 33: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 34	PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 34: Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.

CUMPLE		NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 35 | **PARTICIPACION CIUDADANA**	**FOTOGRAFÍA No. 36** | **PARTICIPACION CIUDADANA**
Ítem No 35: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	**Ítem No 36:** Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE | | **NO CUMPLE** |	**CUMPLE** | | **NO CUMPLE** |
Observaciones:	**Observaciones:**
FOTOGRAFÍA No. 37 | **VERIFICACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO**	
Ítem No 37: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	
CUMPLE | | **NO CUMPLE** |	
Observaciones	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	D D M M A A A A	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:					

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:				Facil acceso		Difícil acceso	
Nombre del Operador:		Contrato de prestación de servicios:		Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos		2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.		4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.		6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)		8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente		10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas		12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).	
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)		14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.		16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.		18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas	

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.

Participación ciudadana

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (Identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	
		%

Porcentaje de cumplimiento (%)

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo y tel:	Cargo y tel:

11283

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare		Municipio:			
Fecha de la visita:	D D M M A A A A	Institución educativa:				
Operador:		Sede educativa:				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:		No de manipuladoras:		No de dias de prestación:

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.			
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.			
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.			
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)			
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)			
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)			
Porcentaje de cumplimiento:				%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

90

1112-82

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO		URBANO	
SEDE						RURAL	
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA			HORA INICIO:		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	AR: ACTA DE REUNION		

FOTOGRAFIA N° 1	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION				
ITEM 9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente.				
CUMPLE		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					

FOTOGRAFIA N° 2	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION				
ITEM 9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente.				
CUMPLE		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					

TOGRAFIA N° 3	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION				
ITEM 12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura).				
CUMPLE		NO CUMPLE			
ERVACIONES:					

FOTOGRAFIA N° 4	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION				
ITEM 12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura).				
CUMPLE		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					

FOTOGRAFIA N° 5	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION			FOTOGRAFIA N° 6	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION		
ITEM 13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)			ITEM 17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.		
CUMPLE		NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			

1128

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025		FECHA:
CONTRATISTA	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.	
OBJETO	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	HORA:	MUNICIPIO:

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	Cumple 1 No cumple 0	
Observaciones:		

Capacitador:	Interventor:
Nombre:	Nombre:
Cargo:	Cargo:

ANEXO 23

Acta de aprobación de formatos

ACTA REUNIÓN NO. 002

FECHA: Yopal, Casanare, 07 de marzo de 2025

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA (E)
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA

INVITADOS PROFESIONALES DE APOYO EQUIPO PAE:
Yenny Constanza Salanueva Navas: Componente técnico.
Marly Sirley Corredor Torres: Componente técnico
Angela Carolina Moreno Correa: Componente técnico
Sofía Katherin Quevedo Peña: Componente jurídico.
Juan Diego Camacho Gualdrón: Componente administrativo
Alejandro Meléndez García: Componente financiero

PROFESIONALES DE INTERVENTORIA
Diana Caterinne Arcos Escobar: Coordinadora operativa
María Alejandra Pinzón: Coordinadora de Calidad

Realiza apertura de reunión el Dr. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS, director técnico de Cobertura Educativa encargado mediante Decreto 003 del 07/01/2025, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de Consultoría SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 Y No. Interno 1103 de 2025, saluda a los asistentes, e informa que, de acuerdo a solicitud radicada por parte de la interventora, mediante oficio No. INTER-PAE-CAS-001-A-2024 el cual tiene por referencia lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de consultoría 1103 de 2025, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.
2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.
3. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.

La ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez mediante oficio INTER-PAE-CAS-001-A-2024, presenta a la Supervisión los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación así:

a. Metodología y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-001-2025)

b. Formatos administrativos y de seguimiento, monitoreo y control. Relacionado en tabla 1.

ACTA REUNIÓN NO. 002

Tabla 1. Relación de formatos proceso de interventoría.

TIPO FORMATO	DOCUMENTO/FORMATO
Administrativos	Acta de reunión.
Técnicos de Seguimiento, monitoreo y control:	**Infraestructura de instituciones educativas:** Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio.
	Bodega: • Formato verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración industrializada - ración para preparar en sitio. • Formato de verificación de materia prima ración preparada en sitio • Formato verificación de rotulado ración industrializada. • Formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración industrializada. • Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control bodega de alimentos.
	Ración preparada en sitio: • Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada. • Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio. • Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio. • Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio. • Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.
	Ración industrializada: • Formato de verificación condiciones de despacho y suministro ración industrializada. • Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada. • Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada. • Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración industrializada.
	Otros: • Formato de seguimiento a la capacitación.

2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.

La Supervisión realiza la validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de interventoría.

Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad.

ACTA REUNIÓN NO. 002

3. Proposiciones y varios

La supervisión aprueba cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 0087 de 2025.

Firmas en señal de aprobación del acta,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA (E)
Decreto 0003 del 07/01/2025

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

Anexos:
1. Listado asistencia general en un (1) folio

Proyectó: William Alejandro Meléndez García - Profesional financiero contratado PAE
Marly Sirley Corredor Torres - Profesional técnico contratado PAE
Angela Carolina Moreno Correa - Profesional técnico contratado PAE
Yenny Constanza Salaqueva Navas - Profesional técnico contratado PAE
Sofía Katherin Quevedo Peña - Profesional jurídico contratado PAE
Juan Diego Camacho Guaidrón - Profesional administrativo contratado PAE

11291

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

LISTA ASISTENCIA GENERAL

FO-GD-12
2014-01-02
V. 03

TEMA: lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoria
FECHA: 07 de marzo de 2025
DEPENDENCIA/LUGAR: Direcaión de Cobertura Educativa
HORA: 2:00pm a 4:00pm
QUIEN DIRIGE y/o EXPONE:
CIUDAD/MCIPIO: Yopal
FIRMA:

TIPO DE EVENTO
CAPACITACIÓN:
DIVULGACIÓN:
OTRO: x

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	Caterinne Arcos Escobar	Coord. Operativa	Interventoria	dcarcose@gmail.com	3204466013	
2	EDELMIRO SIERRA GUTIERREZ.	R/L INTERV	INTERVENTORIA			
3	María Alejandra Pintón Ortega	Coord. calidad	Interventoria	interventoriasgpcae@gmail.com	3112632150	
5	[illegible]	TEC INTERVENTOR	INTERVENTORIA	interventoriasgpcae@gmail.com	3115758780	
6	Yorly Conedor Torres	Prof Apoyo/SED	Cobertura	interventoria.cge@gmail.com	3115209526	
7	Angela Cordero Torres	Prof. Apoyo/sed	Cobertura	pae@sedcasanare.gov.co	3208333656	
8	Yesly G Solarte Nuñez	Prof. Apoyo/SED	Cobertura	Pae@sedcasanare.gov.co	3126897261	
9	Soft Conedo	Prof. Cob SED	Cobertura	pae@sedcasanare.gov.co	3115499381	
10	William Alejandro Velandia Gomez	Prof Contratado	Cobertura	pae@sedcasanare.gov.co	3102967205	
11	Nini Diego Conedo Gallardo	Prof Contratada	Cobertura	wmvelandia0107@hotmail.com	3163656625	
12	Yorly Sirley Conedor Torres	Prof. Contratado	Cobertura	Nanchegoc@gmail.com	3112324312	
13	Diego Andrés Pinzon	See. Educación	SED	pae@sedcasanare.gov.co.	3108833308	
14				educacion@sedcasanare.gov	3144922473	
15						

11292

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 07 de marzo de 2025

Oficio No. NTER-PAE-DUFLO-001-A-2025

Doctor:
DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA (E)
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad

REF.: LINEAMIENTOS Y CRITERIOS PARA EL EJERCICIO DE INTERVENTORÍA EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 Y No. INTERNO 1103 DE 2025

Cordial saludo,

Dando cumplimiento a lo establecido en el **numeral 34** de las obligaciones específicas del contratista; ***Presentar a la supervisión los lineamientos y criterio para el ejercicio de la interventoría, oportunamente la primera semana de inicio de la ejecución, lo cual será aprobado por la supervisión. Los criterios a presentar son los siguientes: Las actividades a realizar para la ejecución de la interventoría, formatos a utilizar en el seguimiento y control, criterios, ponderación e indicadores de evaluación, formatos de informes y base de datos o entregar (formato. variables y periodicidad,*** contempladas en la cláusula segunda del contrato de Consultoría No 1103 de 2025, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación así:

a. Metodología y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-001- 2025)

b. Formatos administrativos y de seguimiento, monitoreo y control. Relacionado en tabla 1.

11293

Tabla 1. Relación de formatos proceso de interventoría.

TIPO FORMATO	DOCUMENTO/FORMATO
Administrativos	Acta de reunión.
Técnicos de Seguimiento, monitoreo y control:	**Infraestructura de instituciones educativas:** Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio.
	Bodega: • Formato verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración industrializada - ración para preparar en sitio. • Formato de verificación de materia prima ración preparada en sitio • Formato verificación de rotulado ración industrializada. • Formato verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas ración industrializada. • Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control bodega de alimentos.
	Ración preparada en sitio: • Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada. • Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio. • Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio. • Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio. • Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.
	Ración industrializada: • Formato de verificación condiciones de despacho y suministro ración industrializada. • Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada. • Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración industrializada. • Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración industrializada.
	Otros: • Formato de seguimiento a la capacitación.

Sin otro particular,

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

Anexos: (34) folios

ANEXO 24

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: OPERADOR DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
PERIODO DE 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2025

YOPAL - CASANARE
2025

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 1103 del 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, cuyo objeto es: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."** y cuya ejecución se realiza por la empresa DUFLO SERVICIO INTEGRALES S.A.S.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento de acuerdo a las condiciones de las sedes educativas con los respectivos programas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora durante "la Fase operativa". Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración preparada en sitio complementario alimentario Almuerzo y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas, formato de verificación de rotulado ración industrializada,* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de verificación, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087 de 2025, con especificaciones exigidas en la GUIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno 0087, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas, Formato de verificación de rotulado ración industrializada* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S"

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087 de 2025, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE-POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en Kilometro 2 vía la pedrera, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El presente informe de vista, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.

El resultado del análisis, se presenta a través del numeral "6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante los días: 31 de julio al 1 de agosto, 7 al 8, 15 al 16, 21 al 22 y 28 al 29 de agosto de 2025. A la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025.

OPERADOR Dufo servicios integrales S.A.S	VISITA TÉCNICAS				
	FECHA: 31 de julio al 01 de agosto de 2025	FECHA: 07 al 08 de agosto de 2025	FECHA: 15 al 16 de agosto de 2025	FECHA: 21 al 22 de agosto de 2025	FECHA: 28 al 29 de agosto de 2025
VERIFICACIÓN TÉCNICA	• FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI – RACIÓN PS • FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO. • FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA • FTO VERIFICACIÓN CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA				
PORCENTAJE	95.08%	95.08%	96.7%	96.7%	95%
CONCEPTO	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno

Tablas No. 2. Semanas y Ciclos de menú correspondiente a la modalidad RPS – almuerzo y RI.

Fecha Visita a bodega	Modalidad	Menús a entregar	Semana de consumo
31 JULIO AL 01 DE AGOSTO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 1***	1, 2, 3 y 5	04 al 08 de agosto de 2025
	Ración industrializada, ***Semana 1***	1, 2, 3 y 5	
07 AL 08 DE AGOSTO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 2***	6, 7, 8, 9 y 10	11 al 15 de agosto de 2025
	Ración industrializada, ***Semana 2***	6, 7, 8, 9 y 10	
14 AL 15 DE AGOSTO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 3***	12, 13, 14 y 15	19 al 22 de agosto de 2025
	Ración industrializada, ***Semana 1***	2, 3, 4 y 5	
21 AL 22 DE AGOSTO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 4***	16, 17, 18, 19 y 20	25 al 29 de agosto de 2025
	Ración industrializada, ***Semana 2***	6, 7, 8, 9 y 10	
28 AL 29 DE AGOSTO DE 2025	Ración preparada en sitio – Almuerzo, ***Semana 4***	1, 2, 3, 4 y 5	01 al 05 de septiembre de 2025
	Ración industrializada, ***Semana 1***	1, 2, 3, 4 y 5	

Fuente: Formato de verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración industrializada- ración preparada en sitio

INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS

- Conforme a oficio del 21 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 4 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 28 de julio al 01 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
8	Derivado de cereal	Tajada (Ponqué blanco)	Galletas chips de chocolate
8	Bebida (lácteos)	Leche saborizada de vainilla UHT	Leche saborizada de arequipe UHT

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
19	Tubérculo	Papa criolla dorada	Plátano dorado
19*	Bebida de fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja
20	Tubérculo	Plátano Cocido	Papa salada

*Se autorizan teniendo en cuenta la dinamización de las compras locales.

- Conforme a oficio del 28 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 1 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 04 al 08 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galletas chips de chocolate
2	Derivado de cereal	Tajada (Ponqué blanco)	Tajada cubierta de chocolate
3	Bebida (lácteos)	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de mora UHT
5	Bebida (lácteos)	Leche saborizada de fresa UHT	Leche saborizada de arequipe UHT

*Ración preparada en sitio**

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Tubérculo	Papa salada	Moneda de Plátano verde
2	Bebida de fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja
3	Alimento proteico	Pollo asado	Carne de cerdo asado
3	Tubérculo	Puré de Papa	Plátano dorado

*Se autorizan teniendo en cuenta la dinamización de las compras locales.

- Conforme a oficio del 06 de agosto de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 2 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 11 al 15 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Derivado de cereal	Ponqué cubierto de chocolate	Galletas club social integral por 24 g*
7	Derivado de cereal	Brownie	Galleta wafer happy wafer x 24 g*
8	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Galletas chips de chocolate
9	Bebida (lácteos)	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de mora UHT
9	Derivado de cereal	Mantecada	Galletas club social tradicional por 24 g*

*Ración preparada en sitio***

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Tubérculo	Papa chorreada	Plátano dorado
10	Bebida de fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de guayaba

*Teniendo en cuenta la situación del paro de mineros los derivados de cereales que provienen de Boyacá (Toliboy) no fueron enviados, se permite el uso de productos de consecución local, cumpliendo gramaje mínimo, es decir que se suministraran 02 unidades por beneficiario debido la presentación comercial que maneja) y parámetros de calidad. No se tuvo en cuenta cumplimiento de nutrientes críticos teniendo en cuenta la contingencia.
**Se autorizan teniendo en cuenta la dinamización de las compras locales.

- Conforme a oficio del 11 de agosto de 2025, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración industrializada y semana 3 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 19 al 22 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
2	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Ponqué cubierto de chocolate
3	Bebida (lácteos)	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de mora UHT

*Ración preparada en sitio**

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
12	Bebida de fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de guayaba
12	Tubérculo	Cascos de papa fritos	Plátano dorado
15	Tubérculo	Papa al vapor	Plátano cocido

**Se autorizan teniendo en cuenta la dinamización de las compras locales.

- Conforme a oficio del 19 de agosto de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 4 ración preparada en sitio correspondiente al periodo de 25 al 29 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
8	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Galleta chips de chocolate
9	Bebida (lácteos)	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de mora UHT

*Ración preparada en sitio***

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
17	Bebida de fruta	Jugo de mango	Jugo de guayaba
19	Bebida de fruta	Jugo de tomate de árbol	Jugo de naranja
19	Tubérculo	Papa criolla dorada	Plátano dorado

**Se autorizan teniendo en cuenta la dinamización de las compras locales.

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control a la bodega principal del operador DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS, por parte de la Interventoría realizó visita los días: 31 de julio al 1 de agosto, 7 al 8, 15 al 16, 21 al 22 y 28 al 29 de agosto de 2025, donde se evidencio los siguientes aspectos técnicos:

6.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE.
- El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plástico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- La bodega cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingreso de contaminantes biológicos (roedores, insectos, entre otros) y se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- Se evidencia desprendimiento de pintura en la parte inferior de la pared del área de almacenamiento de la ración industrializada.
- Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega.
- Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Se cuenta con registros de temperatura actualizados para los cuartos de refrigeración.
- Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.

- Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad vigente, se recomienda reforzar la limpieza y desinfección después de cada actividad.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- Se cumple con el plan de capacitación continua y permanente al personal manipulador de alimentos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD.

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresan a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se realiza clasificación y selección del producto que se encuentra en estado de sobre maduración para garantizar que la materia prima llegue en óptimas condiciones de calidad e inocuidad a las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar aprobados por la firma interventora.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- El operador presento Plan de Saneamiento para la bodega validado por equipo de supervisión, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas, y abastecimiento de agua. Lo cual se encuentra al día con el diligenciamiento de los mismos.
- Se evidencia acta de IVC con fecha de visita de inspección sanitaria el 28/11/2024 con concepto sanitario del 94%

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares específicos.
- Se realiza verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, evidenciando el uso de canastillas para conservar el producto evitando daños mecánicos.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.
- Se garantiza la cadena de frio de la materia prima desde la bodega principal, en el cargue, distribución hasta que llega a cada una de las sedes educativas del departamento de Casanare.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024 Y No. INTERNO 0087 del 2025, como son:

Condiciones de Almacenamiento por Tipo de Alimento

Según los grupos de alimentos entregados, podrían incluir:

a. Alimentos no perecederos

- Mantener en estanterías elevadas del suelo (mínimo 10 cm).
- Temperatura ambiente controlada, alejada de fuentes de calor y humedad.
- Rotulación legible de fechas de vencimiento y lote.
- Aplicar el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

b. Lácteos, cárnicos y otros alimentos refrigerados/congelados

- Almacenamiento en cámaras frigoríficas independientes (refrigeración 0-4 °C, congelación ≤ -18 °C).
- Control diario de temperatura con registro físico o digital.
- Separación física entre productos crudos y listos para el consumo.

c. Frutas y verduras frescas

- Mantener en lugares frescos, ventilados, sin exposición directa al sol.
- Separación por tipo y madurez para evitar aceleración del deterioro.
- Almacenamiento en canastillas plásticas sanitarias, no en el piso.

TABLA No. 4. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A BODEGA

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA	
	
Fotografía 1. LOCALIZACIÓN Y DISEÑO	**Fotografía 2. SUPERFICIES PAREDES Y PISOS**
OSERVACIONES: La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	**OBSERACIONES:** Se observa área de almacenamiento compuesta por pisos industriales de concreto y paredes con superficies de color blanco.
	
Fotografía 3. TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	**Fotografía 4. EDIFICACIÓN E INFRAESTRUCTURA**
OBSERVACIONES: Bodega dispone de protección física para evitar el ingreso de plagas y/o vectores. Los techos, la iluminación y ventilación cumplen con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	**OBSERVACIONES:** La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 07/03/2025

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 5. PRODUCTOS DE ASEO

Dispone de un área exclusiva y señalizada para los productos de aseo, la cual se encuentra físicamente separada de los alimentos y demás insumos. Esta distribución garantiza condiciones adecuadas de higiene y evita riesgos de contaminación cruzada. El traslado de los productos hacia las instituciones educativas se realiza mediante el carro transportador de alimentos, asegurando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y la inocuidad en todo el proceso logístico.



Fotografía 5. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

El almacenamiento de productos que requieren conservación a temperatura ambiente se realiza sobre estibas de material sanitario o en canastillas plásticas, garantizando su separación del piso y las paredes para facilitar la ventilación y el control higiénico. La capacidad de la bodega resulta adecuada para el manejo del volumen de materias primas, implementos y demás productos previstos en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), asegurando orden, rotación eficiente y condiciones de conservación apropiadas



Fotografía 5. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plastico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.



Fotografía 6. ÁREA DEL CUARTO FRIO

OBSERVACIONES: Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2ºC durante todas las etapas del proceso.



Fotografía 7. ÁREAS FISICAS E INFRAESTRUCTURA

OBSERVACIONES: La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.



Fotografía 8. ÁREA ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OBSERVACIONES: Se evidencia el almacenamiento del fruver (zanahoria). Cumpliendo con todos los estandares de calidad e inocuidad exigidos por la nomatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD



Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad de la materia prima donde se evidencia que cumplen con las condiciones optimas para el transporte a las diferentes sedes educativas del departamento de casanare.



Fotografía 10. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 11. CONTROL DE LA CALIDAD

OSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 12. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 13. CALIDAD DEL LULO

OSERVACIONES: Fruver cumple con el estado optimo de maduración y en calidad e inocuidad.



Fotografía 14. CALIDAD DEL FRUVER

OBSERVACIONES: Materia prima sobre canastillas asegurando la calidad e inocuidad del producto.



Fotografía 15. CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

OSERVACIONES: La maracuyá se despacha estimando un grado de madurez 1, 2 y 3. Se observa que se encuentra empacada en bolsa polietileno con orificios para la respiración del fruver y la durabilidad del mismo.



Fotografía 16. ALISTAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

OBSERVACIONES: Se realiza alistamiento de la materia prima por sedes educativas.

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 17. CARGUE AL VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

OSERVACIONES: Se realiza la inspección de la calidad de la materia prima, verificando que cumpla con lo estipulado en la remisión, y posteriormente se autoriza el cargue en el vehículo transportador de alimentos.



Fotografía 18. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERACIONES: Se constata que los productos cumplen con las especificaciones descritas en sus fichas técnicas y que cuentan con el rotulado y etiquetado exigido por la normatividad vigente.



Fotografía 19. ROTULADO Y ETIQUETADO

OSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 20. ALMACENAMIENTO DEL FRUVER

OBSERACIONES: Se evidencia fruver en estibas, para la conservación de la calidad e inocuidad de los mismos.



Fotografía 21. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 22. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 23. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 24. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS FRUVER

OSERVACIONES: Se evidencia fruver en canastilla, para la conservación de la calidad e inocuidad de los mismos.



Fotografía 25. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se evidencia fruver en canastilla y sobre estibas, para la conservación de la calidad e inocuidad de los productos.



Fotografía 26. ROTULADO Y ETIQUETADO

OSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

ALMACENAMIENTO



Fotografía 27. ALMACENAMIENTO DE FRUVER



Fotografía 28. ROTULADO Y ETIQUETADO

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1103 DEL 2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 07/03/2025

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: El almacenamiento de la materia prima y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que pueden afectar la inocuidad de los mismos, luego se procede a realiza el cargue del vehiculo transportador de alimentos.



Fotografía 29. ALMACENAMIENTO TRANSITORIO

OBSERACIONES: Se realiza verificación del etiquetado y rotulado de todos los productos, que cumplan con lo exigido en la normatividad sanitari vigente.



Fotografía 30. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OSERVACIONES: Se realiza el alistamiento de los productos manera ordena y organizada por municipio. Y verificando las cantidades estipuladas en la remisión.

Fotografía 31. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



OBSERACIONES: La materia prima se almacena a temperatura ambiente y se observa apilamieno del mismo en algunas secciones.

Fotografía 32. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



OSERVACIONES: La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

OSERVACIONES: La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 33. SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA

OSERVACIONES: Verificación de las condiciones de la calidad antes del cargue y despacho de materia, según remisión.



Fotografía 34. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 35. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 36. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERACIONES: Se realiza pesaje de la materia prima que cumpla con las cantidades y gramaje correspondiente a la remisión.



Fotografía 37. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 38. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Antes de ser cargada la materia prima al vehículo transportador de alimentos se realiza revisión de la remisión observando cumplimiento con las cantidades.



Fotografía 39. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: El personal manipulador de alimentos, cumple con la dotación acorde a la labor que realizan, según normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 40. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoria según remisión.



Fotografía 41. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría



Fotografía 42. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares específicos.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 1103 de 2025.

Anexo: *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializado – ración preparada en sitio.*

ANEXO 25

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11314

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DATOS CONTRATISTA: GOBERNACION DE CASANARE

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson Garcia			Cargo:	Coord. Operativo
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	31 de Julio y 1 de Agosto del 2025			Tipo de Complemento:	Refrigerio	Preparación Alimentos	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	7:00 a. m.	Hora terminación:	6:00 p. m.	Número de servicios:	X		X	14445

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

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A ✓			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1			

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

11316

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

123

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO			Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
58	61	95.08%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de interventoria a las instalaciones de la bodega del operador Duflo Servicios Integrales S.A.S con el fin de verificar las condiciones de calidad durante las etapas de recepción, cargue y despacho de materias primas, correspondiente a la modalidad RPS y R.I. Durante la visita se evidencia lo siguiente:Intercambio R.I. semana 1 (menú 1, 2, 3 y 5); menú 1 (galleta chips de chocolate por mogolla miel); menú 2 (tajada cubierta de chocolate por ponque blanco); menú 3 (Yogurt de mora UHT por Yogurt de fresa UHT); Intercambios para RPS Semana 1 (menú 1, 2, 3 y 5) ,Papa salada por Monedas de platano verde (menú 1); Jugo de Maracuya por Jugo de Naranja (menú 2); Pollo asado por Carne de Cerdo asado (menú 3); Pure de Papa por platano dorado (menú 3), los anteriores intercambios cuentan con el oficio de aprobacion INTER-PAE-DUFLO-175-2025.Se informa que se incluye la materia prima para la I.E San Jose de la Poyata del municipio de Mani para RPS. Los despachos para la presente semana tanto para RPS y R.I incluye 4 dias de servicio. Item 16. Se requiere sellar filtración de agua lluvia (goteras) en techo del área del almaceanamiento de Ración Industrializada. Item 24. Se evidencia cavas en malas condiciones, las cuales son utilizadas para conservar la cadena de frio durante el transporte de productos alto de riesgo, las cuales requieren cambio. Item 35. Se evidencia la dotación del personal en mal estado (costuras sueltas y cierres dañados), adicional el manipulador de alimentos del cuarto frio no cuenta con guantes de proteccion indicados para esta actividad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
	Robin Garcia
Nombre: Luz Stella Carrero	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 23770291	Documento: 1098736512
Cargo: Prof. De apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativo

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo Interventoria	Cargo:

11318

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita:	01082025	MUNICIPIO DESPACHADO:	PAZ DE ARIPORO	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:	Dulfo Servicios Integrales S.A.S	No Servicios	1391				X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú 1, 2, 3 Y 5	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		Del: 4, 5 6 Y 8 de Agosto del 2025

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	00018225F	1/07/2026	500 ml	Ambiente	118	118	0	C	C	C	C
Almidon de maiz	De la Abuela	20517	1/11/2026	90g	Ambiente	144	144	0	C	C	C	C
Arroz	Blanquita	0725M323	28/07/2026	500 g	Ambiente	354	354	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	93072107	21/07/2026	250g	Ambiente	66	66	0	C	C	C	C
Azúcar blanco	Incauca	70325	7/03/2027	500g	Ambiente	69	69	0	C	C	C	C
Frijol	Emma	191224	19/12/2025	500g	Ambiente	68	68	0	C	C	C	C
Leche entera en polvo	Cosmolac	10725	1/07/2026	380g	Ambiente	120	120	0	C	C	C	C
Harina blanca	La Nieve	190625	19/05/2026	500g	Ambiente	59	59	0	C	C	C	C
Pasta fideos	La Nieve	25	20/06/2026	250g	Ambiente	62	62	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	50716/3011	N.O	500g	Ambiente	50	50	0	C	C	C	C
Achiote seco	La Monita	604	1/06/2027	30g	Ambiente	37	37	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	Bary	811325	23/01/2026	110g	Ambiente	108	108	0	C	C	C	C
Panela	Mega Panela	26/07/2025	26/11/2025	450g	Ambiente	64	64	0	C	C	C	C
Pasta spaguetti	Su Despensa	6	14/06/2026	250g	Ambiente	84	84	0	C	C	C	C
Lenteja	Emma	14/07/2025	14/07/2026	500g	Ambiente	45	45	0	C	C	C	C
Miel	Abejas de cristal	90	N.O	320g	Ambiente	2	2	0	C	C	C	C
Miel	Abejas de cristal	86	N.O	125g	Ambiente	4	4	0	C	C	C	C
Salsa mostaza	Bary	516225	11/06/2026	110g	Ambiente	28	28	0	C	C	C	C
Ajo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	1.28	1.28	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	122,63	122,63	0	C	C	C	C
Cebolla larga	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	37,01	37,01	0	C	C	C	C
Papa común	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	8,36	8,36	0	C	C	C	C
Pimenton rojo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	14,68	14,68	0	C	C	C	C
Plátano hartón	Harold Jimenez	N.A	N.A	Kg	Ambiente	438,4	438,4	0	C	C	C	C

125

11319

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 08
CÓDIGO: FO-AT-VE-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									olor	color	textura	
Habichuela	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	29,48	29,48	0	C	C	C	C
Repollo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	80,68	80,68	0	C	C	C	C
Tomate	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	145,05	145,05	0	C	C	C	C
Zanahoria	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	101,07	101,07	0	C	C	C	C
Limón	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	36,21	36,21	0	C	C	C	C
Naranja	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	133,5	133,5	0	C	C	C	C
Guayaba madura	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	106,8	106,8	0	C	C	C	C
Piña	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	146,85	146,85	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	38,18	38,18	0	C	C	C	C
Carne de res molida	frigocarnes	2507	22/11/2025	Kg	N.O	86,38	86,38	0	C	C	C	C
Carne de cerdo	frigocarnes	2507 08	22/11/2025	Kg	N.O	83,88	83,88	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Reinaldo Ruiz	30/07/2025	22/08/2025	Unidades	Ambiente	908	908	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Listo el pollo	180725	14/01/2026	500g	N.O	76,84	76,84	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	28/07/2025	3/10/2025	125g	N.O	84	84	0	C	C	C	C
Queso	Llano lacteos	31/07/2025	9/09/2025	250g	N.O	11	11	0	C	C	C	C
Queso	Llano lacteos	31/07/2025	9/09/2025	125g	N.O	97	97	0	C	C	C	C
Queso	Llano lacteos	310725MC	9/09/2025	500g	N.O	16	16	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones :

Se verifica despacho de materia prima, correspondiente a la semana 1 (menú 1, 2, 3 y 5) para Ración preparada en Sitio, con destino hacia el municipio de Paz de Ariporo. Se evidencian los siguientes intercambios: Papa salada por Monedas de platano verde (menú 1); Jugo de Maracuya por Jugo de Naranja (menú 2); Pollo asado por Carne de Cerdo asado (menú 3); Pure de Papa por platano dorado (menú 3), los anteriores intercambios cuentan con el oficio **INTER-PAE-DUFLO-175-2025**.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Vargas/Luz Stella Carrero	Nombre: Rebeca Garcia
Documento: 1057574984/23770291	Documento: 1048736512
Cargo: Prof. De Apoyo Interventoria	Cargo: Coordinadora Operativa

126

1320

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03
CODIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 31/07/2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0087/25 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Hora de inicio: 8:00 a. m. | Hora de terminación: 6:00 p. m.

Operador: DUFLO S.A.S | No Servicios: 213

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Caracteristicas Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Verificación Peso / Volumen: Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumple/no cumple	Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo: Recep. Materia prima: Dia	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/no cumple (C/NC)	Cuarto de almac. MP: Dia	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/no cumple (C/NC)	Ensamble: Dia	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/no cumple (C/NC)	Despacho: Dia	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/no cumple (C/NC)
31-07-25	bebida láctea a base de yogurt sabor Mora	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	10 10 2025	YM248	N.A	C	C	C	C	C	200	221	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	bebida láctea a base de yogurt sabor a Melocotón	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	10 10 2025	YM247	N.A	C	C	C	C	C	200	224	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Leche saborizada sabor a Arequipe	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	7 10 2025	LA243	N.A	C	C	C	C	C	200	212	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Bebida con leche Entera y Avena	PIPPO	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	PIPPO	24 09 2025	AC221	N.A	C	C	C	C	C	200	218	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Ponque cubierto de chocolate	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	07 09 2025	250645	N.A	C	C	C	C	C	40	49	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Mantecada	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	15 08 2025	250652	N.A	C	C	C	C	C	40	45	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Cheesecake	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	16 08 2025	250653	N.A	C	C	C	C	C	40	42	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Galleta chips cubierta de chocolate	LA HUERTA	LA HUERTA	LA HUERTA	26 08 25	280725	N.A	C	C	C	C	C	40	48	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Manzana	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	130	213	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Durazno	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	130	151	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Banano	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	Cosecha Fruit	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	C	158	217	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
31-07-25	Mani	LA ESPECIAL	LA ESPECIAL	LA ESPECIAL	02 07 2026	02 07 2025	N.A	C	C	C	C	C	25	26	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Observaciones caracteristicas organolépticas: Se observa productos y frutas en buenas condiciones de calidad y cumplen con las caracteristicas organolépticas.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: los componentes verificados cumplen con los gramajes establecidos en la normatividad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: NAYDU BUSTOS / GERALDINE RAMIREZ	Nombre: ROBINSON GARCIA
Documento: 1.116.554.617/ 1057587828	Documento: 1.099.736.512
Cargo: Profesional de apoyo de interventoría	Cargo: Coordinador Operativo del Operador

127

11321

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VIII-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 31/07/2025 Operador: DUFLO S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE Mora UHT	13 07 25	10 10 25	YM248	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE Melocotón UHT	13 07 25	10 10 25	YM247	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
AVENA	27 06 25	24 09 25	AC221	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
LECHE SABORIZADA DE AREQUIPE	10 07 25	07 10 25	LA243	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	N.O	07 09 25	250645	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
CHEESECAKE	N.O	16 08 25	250653	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
MANTECADA	N.O	15 08 25	250652	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	N.O	26 08 25	28 07 25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/
MANÍ	N.O	02 07 26	02 07 25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	/

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE MORA UHT	13 07 25	10 10 25	YM248	C	C	/	C	/	C	/
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE MELOCOTON UHT	13 07 25	10 10 25	YM247	C	C	/	C	/	C	/
AVENA	27 06 25	24 09 25	AC221	C	C	/	C	/	C	/
LECHE SABORIZADA DE AREQUIPE	10 07 25	07 10 25	LA243	C	C	/	C	/	C	/
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	N.O	07 09 25	250645	C	C	/	C	/	C	/
CHEESECAKE	N.O	16 08 25	250653	C	C	/	C	/	C	/
MANTECADA	N.O	15 08 25	250652	C	C	/	C	/	C	/
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	N.O	26 08 25	28 07 25	C	C	/	C	/	C	/
MANÍ	N.O	02 07 26	02 07 25	C	C	/	C	/	C	/

Observaciones:

Se realizarán los siguientes intercambios de la semana 1 modalidad ración industrializada correspondiente al prediodo de 04 al 08 de agosto del 2025 se aprobaron los siguientes intercambios menú 1 derivado el cereal mogolla miel intercambio autorizado galletas chips de chocolate menú 2 derivado el cereal tajada ponque blanco intercambio autorizado tajada cubierta de chocolate menú 3 bebida lácteos yogurt de fresa uht por yogurt de Mora UHT menú 5 bebida lácteos leche saborizada de fresa UHT por leche saborizada de arequipe UHT.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu Bustos/ Geraldine Ramirez	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1118544617 / 1057587328	Documento: 1.098.736.512
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: coordinador operativo

128

11522

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		TOTAL SERVICIOS	213
Fecha de la visita:	3 1 0 7 2 5	OPERADOR	DUFLO	

	PRODUCTO											
NÚMERO	BANANO	MANZANA	DURAZNO	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CHIPS	CHEESECAKE	MANTECADA	MANI				
1	196	201	153	51	48	43	45	26				
2	207	212	153	49	49	42	42	26				
3	203	225	153	53	51	41	44	26				
4	251	208	151	50	48	42	48	26				
5	186	202	186	50	49	44	46	25				
6	158	218	164	48	53	43	46	26				
7	200	221	148	49	49	44	47	25				
8	225	222	189	51	44	43	46	27				
9	286	202	141	51	45	43	45	26				
10	284	196	161	49	52	43	47	25				
11	241	211	164	51	53	42	45	25				
12	200	213	167	53	52	42	45	26				
13	188	206	179	54	52	45	48	26				
14	202	213	150	49	52	45	44	26				
15	196	230	167	53	52	43	47	26				
16	180	206	171	53	54	44	45	26				
17	224	215	160	52	52	42	45	26				
18	218	215	158	49	53	45	42	25				
19	217	252	161	51	53	43	44	26				
20	216	232	168	51	53	42	45	25				
21	252	203	145	51	44	41	45	27				
22	187	216	148	51	53	43	42	26				
23	185	230	151	53	53	44	46	25				
24	205	214	167	50	49	48	47	25				
25	238	228	144	51	48	49	47	25				
26	232	212	152	53	48	45	42	26				
27	200	217	177	51	51	42	41	26				
28	239	216	146	52	53	44	46	26				
29	226	221	174	50	53	46	47	25				
30	209	213	152	54	49	46	46	27				
31	263	235	157	48	49	44	45	26				

129

32	267	219	165	48	51	47	41	25				
33	239	222	141	52	53	42	46	26				
34	252	208	143	48	44	49	45	25				
35	254	216	148	50	52	44	44	26				
36	230	211	142	53	47	44	47	25				
37	250	215	151	51	52	42	47	25				
38	176	206	157	53	53	46	45	25				
39	190	212	179	50	57	42	46	26				
40	213	221	168	51	47	48	45	25				
41	250	206	179	52	48	43	44	26				
42	227	223	163	51	49	49	45	26				
PROMEDIO	221	215	159	51	50	44	45	26				
CALIFICACION	C	C	C	C	C	C	C	C				

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0336 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO	X
		FECHA DE VISITA		31 / 07/ 2025- 01 / 08/ 2025		RURAL	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0387-2025			HORA INICIO:	7:00 am	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	HORA DE TERMINACIÓN	6:00 pm	
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA**

Ítem No 7. El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Ítem No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidencia cavas en malas condiciones, las cuales son utilizadas para conservar la cadena de frio durante el transporte de producto de alto riesgo por consiguiente requieren de cambio.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Ítem No 35: La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y este se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: El personal manipulador del cuarto frio no cuenta con guantes de protección indicados para esta actividad.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**

Ítem No 39: El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta, así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 40: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y químicos y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 63: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

11327

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson Garcia			Cargo:	Coord. Operativo
Dirección de la planta:	Km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@dufloias.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	3 y 8 de Agosto del 2025			Tipo de Complemento:	Industrializada	Preparación Escolares	Almuerzo	Total servicios
Hora inicio:	7:00 a. m.	Hora terminación:	6:00 p. m.	Número de servicios:	X		X	14341

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

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

134

11328

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos : ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

135

11329

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un dia de trabajo.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

136

11330

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VB-02 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido						
OBTENIDO	ESPERADO		Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
58	61	95.08%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de interventoria a las instalaciones de la bodega del operador Duflo Servicios Integrales S.A.S,con el fin de verificar las condiciones de calidad durante las etapas de recepción, cargue y despacho de materias primas, correspondiente a la modalidad RPS y R.I. Durante la visita se evidencia lo siguiente:intercambio R.I. semana 2 (menú 6 al 10); menú 6 (Galletas club social integral 24g por ponque cubierto con chocolate); menú 7 (galleta wafer happy 24g por ponque Brownie); menú 8 (Galleta chips de chocolate por ponque blanco); menú 9 (Yogurth de mora UHT por Yogurth de fresa UHT) y menú 9 (Galleta club social 24g por Mantecada). Intercambios para RPS Semana 2 (menú 6 al 10) , plátano por papa (menú 9)y guayaba por tomate de árbol(menú 10), los anteriores intercambios cuentan con el oficio de aprobacion INTER-PAE-DUFLO-178-2025. Item 16. Se requiere sellar filtración de agua lluvia (goteras) en techo del área del almaceanamiento de Ración Industrializada. Item 24. Se evidencia cavas en malas condiciones, las cuales son utilizadas para conservar la cadena de frio durante el transporte de productos alto de riesgo, las cuales requieren cambio. Item 35. Se evidencia la dotación del personal en mal estado (costuras sueltas y cierres dañados), adicional el manipulador de alimentos del cuarto frio no cuenta con guantes de proteccion indicados para esta actividad.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
	Rubín García
Nombre: Luz Estela Carrero S.	Nombre: Robinson García
Documento: 23770291	Documento: 1048736512
Cargo: Prof. De apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativo

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo Interventoria	Cargo:

137

11331

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 0 7 0 8 2 0 2 5 Operador: DUFLO S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE Mora UHT	17 07 25	14 10 25	YM254	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE Melocotón UHT	17 05 25	14 10 25	YM253	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
AVENA	27 06 25	24 09 25	AC221	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	10 07 25	07 10 25	LV241	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE ENTERA	10 05 25	07 10 25	LE239	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA CLUB SOCIAL INTEGRAL	-	23 12 25	M117251603	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA CLUB SOCIAL ORIGINAL	-	29 03 26	LM093251603	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA HAPPY WAFER	-	19 07 26	190725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	-	26 08 25	280725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA VAINILLA	-	03 09 25	50825	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
UVAS PASAS	-	08 2026	08 01	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencia de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE Mora UHT	17 07 25	14 10 25	YM254	C	C	-	C	-	C	-
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE Melocotón UHT	17 05 25	14 10 25	YM253	C	C	-	C	-	C	-
AVENA	27 06 25	24 09 25	AC221	C	C	-	C	-	C	-
LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	10 07 25	07 10 25	LV241	C	C	-	C	-	C	-
LECHE ENTERA	10 05 25	07 10 25	LE239	C	C	-	C	-	C	-
GALLETA CLUB SOCIAL INTEGRAL	-	23 12 25	M117251603	C	C	-	C	-	C	-
GALLETA CLUB SOCIAL ORIGINAL	-	29 03 26	LM093251603	C	C	-	C	-	C	-
GALLETA HAPPY WAFER	-	19 07 26	190725	C	C	-	C	-	C	-
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	-	26 08 25	280725	C	C	-	C	-	C	-
GALLETA VAINILLA	-	03 09 25	50825	C	C	-	C	-	C	-
UVAS PASAS	-	08 2026	08 01	C	C	-	C	-	C	-

Observaciones:

Se realizarán los siguientes intercambios de la semana 2 modalidad ración industrializada correspondiente al predicho de 11 al 15 de agosto del 2025 se aprobaron los siguientes intercambios: menú 6 derivado el cereal porque cubierto de chocolate intercambio autorizado Galletas club social integral, menú 7 derivado el cereal Brownie intercambio autorizado Galleta Wafer, menú 8 Tajada porque blanco por Galleta chips de chocolate, Menú 9 bebida láctea Yogurth de Fresa por Yogurt de Mora, Manbecada por Galleta club social tradicional.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1.098.736.512
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: coordinador operativo

138

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/08/2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0087/25 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana X | Jornada Tarde | Hora de inicio: 8:00 a. m. | Hora de terminación: 3:00 p. m.

Operador: DUFLO S.A.S | No Servicios 213

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo											
								Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho		
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Estimado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Conservación (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
07/08/2025	bebida láctea a base de yogurt de Mora UHT.	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	14/10/25	YM254	N.A	C	C	C	C	C	200	218	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	bebida láctea a base de yogurt de melocotón UHT	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	14/10/25	YM253	N.A	C	C	C	C	C	200	221	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Avena UHT	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	26/09/25	AE223	N.A	C	C	C	C	C	200	214	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Leche Saborizada de Vainilla	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	07/10/25	LV241	N.A	C	C	C	C	C	200	219	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Leche Entera	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	Pippo S.A.S	07/10/25	LE239	N.A	C	C	C	C	C	40	218	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Galleta Club Social Integral	tiendas D1	Mondelez	Mondelez	23/12/25	M117251603	N.A	C	C	C	C	C	40	2un x 24g	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Galleta Club Social Original	tiendas D1	Mondelez	Mondelez	29/03/25	LM093325160 3	N.A	C	C	C	C	C	40	2un x 24g	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Galleta MAPPY WAFER	tiendas D1	tiendas D1	tiendas D1	19/07/26	180725	N.A	C	C	C	C	C	40	2un x 24g	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Galleta Chips Chocolate	de la huerta	de la huerta	de la huerta	26/08/25	280725	N.A	C	C	C	C	C	40	48	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Galleta Vainilla	de la huerta	de la huerta	de la huerta	03/09/25	50625	N.A	C	C	C	C	C	40	52	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Unas pasas	La Morita	La Morita	La Morita	08/2026	08.01	N.A	C	C	C	C	C	20	26	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Granadilla	fruit cosecha	-	-	-	-	N.A	C	C	C	C	C	200	291	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Pera	fruit cosecha	-	-	-	-	N.A	C	C	C	C	C	130	155	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Manzana	fruit cosecha	-	-	-	-	N.A	C	C	C	C	C	130	159	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
07/08/2025	Mandarina	fruit cosecha	-	-	-	-	N.A	C	C	C	C	C	157	192	C	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

Observaciones características organolépticas: Se observa producción y frutas en buenas condiciones de calidad y cumplen con las características organolépticas.

Para el componente fruta (granadilla Se envían 2 unidades para cumplir con el gramaje establecido.

Para el componente derivado del cereal galleta tipo Wafer, club social original y club social integral se envían dos unidades por 24 gramos cada uno para cumplir con el peso establecido.

Observaciones verificación gramajes y tara porciones: los componentes verificados cumplen con los gramajes establecidos en la ficha técnica

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: NAYDU MARIADY BUSTOS ROMERO / GERALDINE RAMIREZ	Nombre: ROBINSON GARCIA
Documento: 1.118.554.837 / 1057587328	Documento: 1.098.739.512
Cargo: Profesional de apoyo de interventoria	Cargo: Coordinador Operativo del Operador

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE										
Fecha de la visita:	0	8	0	8	2	0	2	5	MUNICIPIO DESPACHADO:	RECETOR	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:	Dulfo Servicios Integrales SAS								No Servicios	141				X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 11 al 15 de Agosto del 2025
	Menú 6 al 10	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	00020525F	24/07/2026	500 ml	Ambiente	18	18	0	C	C	C	C
Almidon de maiz	De la Abuela	20517	1/11/2026	90g	Ambiente	16	16	0	C	C	C	C
Arroz	Blanquita	0125M7Z1	28/09/2026	500 g	Ambiente	56	56	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	92670407	4/07/2026	250g	Ambiente	10	10	0	C	C	C	C
Azúcar blanco	Incauca	180625	28/06/2027	500g	Ambiente	13	13	0	C	C	C	C
Frijol	Emma	191224	29/12/2025	500g	Ambiente	11	11	0	C	C	C	C
Leche entera en polvo	Colanta	10825	1/08/2026	380g	Ambiente	15	15	0	C	C	C	C
Harina blanca	La Nieve	180525	18/05/2026	500g	Ambiente	12	12	0	C	C	C	C
Pasta fideos	La Nieve	25	20/06/2026	250g	Ambiente	10	10	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	50527/2363	N.D	500g	Ambiente	10	10	0	C	C	C	C
Achiote seco	La Monita	801	1/08/2026	30g	Ambiente	8	8	0	C	C	C	C
Mayoneza con sal	Bary	601625	26/10/2025	110g	Ambiente	12	12	0	C	C	C	C
Panela	Mega Panela	23/07/2024	23/12/2025	250g	Ambiente	24	24	0	C	C	C	C
Crema de leche	Latti	173/Z/A2/V	20/09/2025	200ml	Ambiente	9	9	0	C	C	C	C
Arveja seca	Emma	17/12/2024	17/12/2025	500g	Ambiente	11	11	0	C	C	C	C
Ajo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	0,21	0,21	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	14,74	14,74	0	C	C	C	C
Cebolla larga	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	6	6	0	C	C	C	C
Papa común	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	1,42	1,42	0	C	C	C	C
Cilantro	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	0,09	0,09	0	C	C	C	C
Plátano hartón	Harold Jimenez	N.A	N.A	Kg	Ambiente	59,93	59,93	0	C	C	C	C

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Remolacha	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	4,63	4,63	0	c	c	c	C
Repollo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	19,32	19,32	0	c	c	c	C
Tomate	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	17,54	17,54	0	c	c	c	C
Zanahoria	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	14,95	14,95	0	c	c	c	C
Limón	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	5,9	5,9	0	c	c	c	C
Mango	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	19,96	19,96	0	c	c	c	C
Manzana	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	1,23	1,23	0	c	c	c	C
Guayabo madura	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	11,28	11,28	0	c	c	c	C
Piña	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	20,81	20,81	0	c	c	c	C
Maracuya	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	26,51	26,51	0	c	c	c	C
Yuca	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	16,26	16,26	0	c	c	c	C
Carne para asar magra	frigocarnes	2507	22/11/2025	Kg	N.O	9,23	9,23	0	c	c	c	C
Carne de cerdo	frigocarnes	2507 08	22/11/2025	Kg	N.O	8,93	8,93	0	c	c	c	C
Huevo de gallina	Reinalda Ruiz	5/08/2025	10/08/2025	Unidades	Ambiente	141	141	0	c	c	c	C
Pechuga de pollo	Listo el pollo	010825-06	28/01/2026	500g	N.O	16,4	16,4	0	c	c	c	C
Mantequilla	Delicream	4/08/2025	8/10/2025	125g	N.O	14	14	0	c	c	c	C
Queso	Llano lacteos	7/08/2025	16/09/2025	125g	N.O	32	32	0	c	c	c	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:

Se verifica despacho de materia prima, correspondiente a la semana 2 (menú Bial 10) para Ración preparada en Sitio, con destino hacia el municipio de Recetor. Se evidencian los siguientes intercambios: plátano verde por papa (menú 9); guayaba por tomate de árbol (menú 10), los anteriores intercambios cuentan con aprobación según oficio INTER-PAE-DUFLO-178-2025.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Vargas/Luz Estela Carrero S.	Nombre: Robinson Garcia Zambrano
Documento: 1057574684/23770291	Documento: 1098736512
Cargo: Prof. De Apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativo

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA 1135

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 0 7 0 8 2 5 | OPERADOR: Duflo S.A.S | TOTAL SERVICIOS: 213

	PRODUCTO											
N°	galleta chips de chocolate	Granadilla	Pera	Mandarina	Manzana	Galleta	Uvas pasas					
1	49	243	155	192	155	40	24					
2	49	257	174	160	154	45	25					
3	52	265	187	162	163	43	29					
4	48	291	191	234	159	44	25					
5	52	317	168	178	164	47	26					
6	53	280	184	158	158	50	27					
7	51	296	194	192	158	42	24					
8	48	292	162	195	155	46	27					
9	48	278	174	185	167	47	25					
10	50	250	171	175	166	50	27					
11	46	309	163	165	161	52	26					
12	53	265	183	150	167	43	25					
13	53	292	175	230	153	46	26					
14	45	282	182	221	163	52	27					
15	49	266	169	189	166	40	25					
16	53	254	199	200	167	45	26					
17	52	278	164	171	153	48	25					
18	53	275	193	169	152	45	26					
19	43	274	175	171	157	55	28					
20	47	315	192	195	154	40	25					
21	52	249	207	188	152	47	26					
22	44	260	165	185	158	48	25					
23	52	272	193	168	159	50	26					
24	49	256	167	220	152	51	25					
25	46	267	207	182	159	52	26					
26	50	248	163	152	157	50	25					
27	53	265	197	180	152	40	26					
28	52	279	191	183	163	45	25					
29	50	269	188	202	152	46	25					
30	48	281	168	169	166	47	26					
31	52	263	162	159	153	44	25					
32	53	257	164	172	148	45	25					
33	48	272	192	167	160	46	26					
34	50	255	189	166	163	47	25					
35	53	289	181	151	157	50	26					
36	53	251	207	219	154	44	25					
37	54	254	169	180	156	42	26					
38	53	268	173	152	156	46	25					
39	49	259	198	163	156	42	26					
40	52	250	178	152	161	40	25					
41	49	306	167	189	156	41	25					
42	48	280	177	209	156	48	25					
PROMEDIO	50	272	180	181	158	46	26					
Observación	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple					

142

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO X / RURAL	
		FECHA DE VISITA		07/ 08/ 2025- 08/ 08/ 2025	HORA INICIO:	7:00 am	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025			HORA DE TERMINACIÓN	6:00 pm	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS	



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 22. Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 25: El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Ítem No 40: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

11339

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DATOS CONTRATISTA: GOBERNACION DE CASANARE

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson Garcia			Cargo:	Coord. Operativo
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpaecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	15 y 16 de Agosto del 2025			Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	7:00 a. m.	Hora terminación:	6:00 p. m.	Número de servicios:	X		X	14341

Instalaciones Fisicas e Infraestructura

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

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

196

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1			

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

148

11342

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ENTIDAD TERRITORIAL: ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO						
59	61	96.7%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
				Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones:

Se realiza visita a las instalaciones de la Bodega del operador DUFLO servicios integrales SAS, en donde se realiza verificacion de las condiciones de calidad y cantidad de materia prima según remision correspondiente a los municipios, instituciones y sedes educativas donde se presta el servicio de alimentacion escolar PAE, con modalidad (RI) racion industrializada y (RPS) Racion Preparada en sitio. INTERCAMBIOS: Racion Industrializada- Semana 1 (Menu # 2 Tajada Ponque blanco por Ponque cubierto de chocolate - Menu # 3 Yogurt de fresa UHT por Yogurt de Mora UHT. Racion preparada en Sitio - Semana 3 (Menu # 12 Jugo de tomate de Arbol por Jugo de Guayaba - Menu # 12 Cascos de papa Fritos por platano dorado - Menu # 15 Papa al vapor por Platano Cocido). Oficio N° INTER -PAE-DUFLO-184-2025 de fecha 11 de agosto de 2025. - Se evidencia materia prima en cantidad suficiente para los despachos a los diferentes municipios, sin embargo se requiere que la fruta sea recepcionada con nivel de madurez adecuado (verde) para evitar deterioro por transporte. - Formatos correspondientes al plan de saneamiento basico se observan diligenciados. Ítem 16: Realizar mantenimiento a techo área de almacenamiento de ración Industrializada y huevos, se evidencia con filtración de agua cuando llueve; Ítem 24 Se evidencia cavas en mal estado; realizar reposición de estas para evitar pérdida de cadena de frio en el transporte y garantizar condiciones de inocuidad en los productos almacenados.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Karina Urueña G	Robin Garcia
Nombre: Karina Urueña Galindo	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1118542365	Documento: 1018736512
Cargo: Prof. De apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativ

FIRMA	FIRMA
Geraldine Ramirez	Robin Garcia.
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Robinson Garcia.
Documento: 1057587328	Documento: 1018736512
Cargo: Prof. de Apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativ.

149

17595

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 15/08/2025 Operador: Dulfo Servicios Integrales S.A.S.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt de mora	17/06/2025	14/10/2025	YM254	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Leche entera UHT	19/07/2025	16/10/2025	LE259	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Leche saborizada fresa	16/07/2025	13/10/2025	LF251	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Avena	10/07/2025	7/10/2025	AV244	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Ponque cubierto con chocolate	N.O	25/09/2025	250532	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Mantecada	N.O	27/08/2025	250527	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Cheesecake	N.O	30/08/2025	250533	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Mani	N.O	13/06/2026	13/06/2025	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras corrientes	Cumple	No Cumple
Yogurt de mora	17/06/2025	14/10/2025	YM254	C	C	_	C	_	X	
Leche entera UHT	19/07/2025	16/10/2025	LE259	C	C	_	C	_	X	
Leche saborizada fresa	16/07/2025	13/10/2025	LF251	C	C	_	C	_	X	
Avena	10/07/2025	7/10/2025	AV244	C	C	_	C	_	X	
Ponque cubierto con chocolate	N.O	25/09/2025	250532	C	C	_	C	_	X	
Mantecada	N.O	27/08/2025	250527	C	C	_	C	_	X	
Cheesecake	N.O	30/08/2025	250533	C	C	_	C	_	X	
Mani	N.O	13/06/2026	13/06/2025	C	C	_	C	_	X	

Observaciones:

INTERCAMBIO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA DE LA SEMANA 2

MENU 2: Tajada por Ponque cubierto de chocolate.

MENU 3: Yogurth de fresa por Yogurth de mora

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nikol Vargas/Luz Estela Carrero S.	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1057574084/23770291.	Documento: 1048736512
Cargo: Prof. De Apoyo Interventoria.	Cargo: Coordinador Operativo

150

41349

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSION: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VB-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 15 08 2025 | Contrato de prestación de servicios No. 0087/2025 | Hora de inicio: 8:00 a. m. | Hora de terminación: 6:00 p. m.

Operador: Duño Servicios Integrales | No Servicios 213 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana X | Jornada Tarde

Identificación y características Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Características Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Verificación Peso/Volumen: Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento
14-ago	Yogurt de mora	PIPPO	PIPPO	PIPPO	14/10/2025	YM254	—	C	C	C	C	C	200	213	C
14-ago	Leche entera UHT	PIPPO	PIPPO	PIPPO	16/10/2025	LE258	—	C	C	C	C	C	200	218	C
14-ago	Leche saborizada fresa	PIPPO	PIPPO	PIPPO	11/10/2025	LF251	—	C	C	C	C	C	200	213	C
14-ago	Avena	PIPPO	PIPPO	PIPPO	7/10/2025	AV244	—	C	C	C	C	C	200	208	C
14-ago	Ponque cubierto con chocolate	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	25/09/2025	250832	—	C	C	C	C	C	40	54	C
14-ago	Mermelada	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	27/08/2025	250827	—	C	C	C	C	C	40	59	C
14-ago	Galleta sabor a vainilla	LA HUERTA	LA HUERTA	LA HUERTA	3/09/2025	5/08/2025	—	C	C	C	C	C	40	40	C
14-ago	Cheesecake	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	30/08/2025	250833	—	C	C	C	C	C	40	40	C
14-ago	Maní	LA ESPECIAL	LA ESPECIAL	LA ESPECIAL	13/06/2026	13/06/2025	—	C	C	C	C	C	25	26	C
14-ago	Manzana	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosechafruit	—	—	—	C	C	C	C	C	130	158	C
14-ago	Pera	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosechafruit	—	—	—	C	C	C	C	C	130	179	C
14-ago	Durazno	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosechafruit	—	—	—	C	C	C	C	C	130	191	C

Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

Recep. Materia prima: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Cuarto de almac. MP: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ensamble: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Despacho: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas: en verificación se evidencia que los componentes de la Ración Industrializada de la semana 1 (MENÚ 2 al 5) CUMPLEN con las características organolépticas.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: se evidencia que el peso de todos los componentes cumplen con el gramaje establecido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nikol Vargas/Luz Estela Carrero S.	Nombre: Johnson Garcia.
Documento: 1057574884/23770291.	Documento: 1098736517
Cargo: Dd Apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativo

1134 S

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE										
Fecha de la visita:	1	5	0	8	2	0	2	5	MUNICIPIO DESPACHADO:	SABANALARGA	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:	DUFLO S.A.S								No Servidos	529				X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 19 DE AGOSTO al: 22 DE AGOSTO 2025
	Menú 12 al Menú 15	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo Alegre	00020525F	240726	500 ml	____	37	37	0	c	c	c	C
Arroz Blanco	Blanquita	0725M022	310726	500 g	____	101	101	0	c	c	c	C
Avena en Hojuelas	SeDespensa	92670407	4072026	250 g	____	18	18	0	c	c	c	C
Azucar	Incauca	240525	240527	500 g	____	21	21	0	c	c	c	C
Frijol	Emma	231224	231225	500 g	____	20	20	0	c	c	c	C
Leche Entera en Polvo	Cosmolac	10825	10826	380 g	____	21	21	0	c	c	c	C
Lentejas	Emma	140725	140726	500 g	____	19	19	0	c	c	c	C
Pasta espaguetty	La Nieve	23	80626	250 g	____	79	79	0	c	c	c	C
Sal	Refisal	50527-0931	N.A	500 g	____	13	13	0	c	c	c	C
Achiote Seco	La Monita	801	82027	50 g	____	13	13	0	c	c	c	C
Mayonesa con Sal	Bary	813825	180226	150 g	____	25	25	0	c	c	c	C
Miel de abejas Liquida	Abejas de Cristal	91	N.A	320 g	____	4	4	0	c	c	c	C
Panela	Reinaldo ruiz Merchan	13082025	15122025	450 g	____	19	19	0	c	c	c	C
Salsa de Mostaza	Bary	510125	130426	110 g	____	18	18	0	c	c	c	C
Ajo	CosechaFruit	____	____	Kg	____	0.47	0.47	0	c	c	c	C
Arveja verde	CosechaFruit	____	____	Kg	____	6.61	6.61	0	c	c	c	C
Cebolla Cabezona	CosechaFruit	____	____	Kg	____	33.37	33.37	0	c	c	c	C
Cebolla Larga	CosechaFruit	____	____	Kg	____	13.81	13.81	0	c	c	c	C
Papa comun o Negra	CosechaFruit	____	____	Kg	____	52.11	52.11	0	c	c	c	C
Pepino Cohombro	CosechaFruit	____	____	Kg	____	29.72	29.72	0	c	c	c	C
Platano	Cosechafruit	____	____	Kg	____	175.56	175.56	0	c	c	c	C
Remolacha	CosechaFruit	____	____	Kg	____	13.09	13.09	0	c	c	c	C
Repollo	Cosechafruit	____	____	Kg	____	12.90	12.90	0	c	c	c	C

152

11346

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate Chonto	CosechaFruit	———	———	Kg	———	69.75	69.75	0	c	c	c	C
Zanahoria	CosechaFruit	———	———	Kg	———	19.54	19.54	0	c	c	c	C
Guayaba Madura	CosechaFruit	———	———	Kg	———	30.48	30.48	0	c	c	c	C
Limon	CosechaFruit	———	———	Kg	———	17.32	17.32	0	c	c	c	C
Maracuya	CosechaFruit	———	———	Kg	———	72.76	72.76	0	c	c	c	C
Piña	CosechaFruit	———	———	Kg	———	41.91	41.91	0	c	c	c	C
Mantequilla	DeliCream	90825	101025	125 g	4°C	29	29	0	c	c	c	C
Queso	Llano Lacteos	140825	230925	Kg	4°C	26	26	0	c	c	c	C
Carne para asar Magra	Porklandia SAS	1		Kg	-18	26.96	26.96	0	c	c	c	C
carne Res Molida	Porklandia SAS	1		Kg	-18	26.60	26.60	0	c	c	c	C
Pechuga de pollo	Listo el Pollo	020825-06	29012026	Kg	-18	23.67	23.67	0	c	c	c	C
Huevos de Gallina	Reinaldo ruiz Merchan	110825	30925	und	———	387	387	0	c	c	c	C
								0	c	c	c	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Karina Uruella Galindo/ Geraldine Ramirez	Nombre: Robinson Garcia.
Documento: 1118542365 / 1057587528	Documento: 1091836512
Cargo: Profesional de apoyo de interventoria	Cargo: Coadinador Operativo

8 1/3