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

INFORME FINAL DE ACTIVIDADES No. 5

NUMERO DE CONTRATO:	304 DE 10 DE JULIO 2025.
CONTRATISTA:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
OBJETO:	SERVICIOS PROFESIONALES DE NUTRICIONISTA COMO APOYO A LA SUPERVISIÓN TECNICA AL CONVENIO No. 015 DE JUNIO 05 DE 2025, CUYO OBJETO ES: DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LA ZONA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA CASANARE.
VALOR:	$ 13.061.013.00
PLAZO DE EJECUCION:	CUATRO (04) MESES Y OCHO (8) DIAS
FECHA DE INICIACION:	21 DE JULIO DE 2025
FECHA DE VENCIMIENTO:	06 DE DICIEMBRE DE 2025
PERIODO DE INFORME:	DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 06 DE DICIEMBRE DE 2025
FECHA DEL PRESENTE:	15 DE DICIEMBRE DE 2025
SUPERVISOR:	WILLIAM HERNAN ABRIL VALCARCEL Secretario de Desarrollo Social, mediante resolución 025 del 11 de enero de 2024
INTERVENTOR:	N/A
REEVALUACION DE PROVEEDORES:	**EXCELENTE**

1. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

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

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

ACTIVIDADES GENERALES

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

3. ACTIVIDADES EJECUTADAS.

No.		ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS/ SOPORTES
ACT	OBLIG		

1	**1**	**Supervisión de la calidad nutricional del menú. Verifica que los menús cumplan con los requerimientos nutricionales establecidos por el Ministerio de Educación y las guías alimentarias colombianas. Revisa las minutas patrón y su adecuación al contexto regional (productos típicos, cultura alimentaria, disponibilidad de alimentos).** Se realiza visita a las instituciones educativas así: 1. José María Córdoba sede principal el día 06 de noviembre de 2025, Instituto del llano el 10 de noviembre de 2025 y José María Córdoba sede semilleros del saber el 11 de noviembre de 2025, donde se realiza verificación de los requerimientos nutricionales, características organolépticas, cumplimiento de ciclo de menú y gramajes según grado de escolaridad, en el marco de la resolución 00335 de 2021.	**ANEXO. 01** Acta No 64 de 06 de noviembre de 2025. (06 folios) Acta No 66 de 10 de noviembre de 2025. (06 folios) Acta No 67 de 11 de noviembre de 2025. (06 folios)
2	**1**	**Control de calidad en la preparación y distribución. Evalúa las condiciones de higiene y manipulación de alimentos en los sitios de preparación (cocina, comedores), Revisa temperaturas de cocción, conservación y transporte de alimentos. Supervisa la correcta implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).** Dentro del formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1, se realizó el control de temperaturas de distribución en la sede José María Córdoba principal.	**ANEXO. 01** Acta No 64 de 06 de noviembre de 2025. (06 folios) Acta No 66 de 10 de noviembre de 2025. (06 folios) Acta No 67 de 11 de noviembre de 2025. (06 folios)
3	**1**	**Capacitación y acompañamiento al personal, brinda formación continua a manipuladores de alimentos sobre, higiene, nutrición y servicio. Realiza sensibilización a docentes, padres y estudiantes sobre hábitos saludables y educación alimentaria.** Se realizó en coordinación con el operador el diseño y entrega de un folleto de hábitos y estilos de vida saludable a los beneficiarios PAE.	**ANEXO. 02** Acta No 63 de 06 de noviembre de 2025. (03 folios)
4	**1**	**Monitoreo y evaluación del servicio, visita instituciones educativas para evaluar la entrega del complemento alimentario (almuerzo), aplica listas de chequeo y formatos de seguimiento para verificar el cumplimiento del servicio, reporta**	**ANEXO. 01** Acta No 64 de 06 de noviembre de 2025. (06 folios) Acta No 66 de 10 de noviembre de 2025.

		inconsistencias o no conformidades ante las autoridades pertinentes. Se aplicaron conforme al "PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE - RDS04-01 Versión: 1" los formatos REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADAEN SITIO FDS04-10 Versión:1 y VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1. Se realizó cierre a hallazgo presentado en visita del 23 de septiembre, verificando cumplimiento del plan de mejora. Se realiza seguimiento a la ejecución de las actividades de cooperación, específicamente a los resultados de muestras microbiológicas.	(06 folios) Acta No 67 de 11 de noviembre de 2025. (06 folios) **ANEXO. 03** Acta No 65 de 07 de noviembre de 2025. (03 folios) **ANEXO. 04** Acta No 73 de 27 de noviembre de 2025. (12 folios)
5	**1**	**Documentación y reporte, elabora informes técnicos periódicos (semanales, mensuales) sobre el estado del servicio alimentario, lleva registro fotográfico, formatos de visitas, controles de calidad y actas de seguimiento.** No aplica para este periodo.	**No aplica**
6	**1**	**Coordinación con otros actores del programa, participa en comités de alimentación escolar, coordina acciones con rectores, operadores del PAE, entes territoriales y entes de control (ICBF, Secretaría de salud, entre otros).** No aplica para este periodo	**No aplica**
7	**1**	**Vigilancia sanitaria y nutricional, monitorea el estado nutricional de los beneficiarios (cuando se requiere), detecta posibles riesgos sanitarios en alimentos, insumos o procesos.** No se requirió ni se presentaron eventos de carácter sanitario durante el periodo.	**No aplica**

2. LOGROS/ IMPACTO

1. Verificación de los requerimientos técnicos nutricionales, en la prestación del servicio del

programa de alimentación escolar PAE en el municipio de Tauramena, verificando cumplimiento en menú, cantidad y características organolépticas. De acuerdo con los lineamientos de la resolución de la UAPA 00335 del 23 de diciembre 2021.
3. OBSERVACIONES
1. Realizar visitas periódicas a los restaurantes escolares, a verificar el cumplimiento de las actividades contenidas en los estudios previos y minuta del contrato. **2.** Seguir los lineamientos del Unidad Administrativa especial del Programa de Alimentación Escolar Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 "Alimentos para Aprender" y las demás normas vigentes PAE.
4. ANEXOS
ANEXO. 01. Acta No 64 de 06 de noviembre de 2025. (06 folios), Acta No 66 de 10 de noviembre de 2025. (06 folios) y Acta No 67 de 11 de noviembre de 2025. (06 folios) **ANEXO. 02. Acta No 63 de 06 de noviembre de 2025. (03 folios)** **ANEXO. 03. Acta No 65 de 07 de noviembre de 2025. (03 folios)** **ANEXO. 04. Acta No 73 de 27 de noviembre de 2025. (12 folios)** **ANEXO 05: PLANILLAS DE SEGURIDAD SOCIAL MES DE NOVIEMBRE DE 2025 Y MES DE DICIEMBRE DE 2025. (02 folio)**

EL SUPERVISOR (x) /INTERVENTOR:

WILLIAM HERNAN ABRIL VALCARCEL
Secretario de Desarrollo Social, supervisor

EL CONTRATISTA:

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo Nutricionista

ACTA No. 63

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

FECHA: Tauramena, 06 de noviembre de 2025

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

LUGAR:

- Restaurante Institución Educativa José María Córdoba sede semilleros del saber

ASISTENTES:

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

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

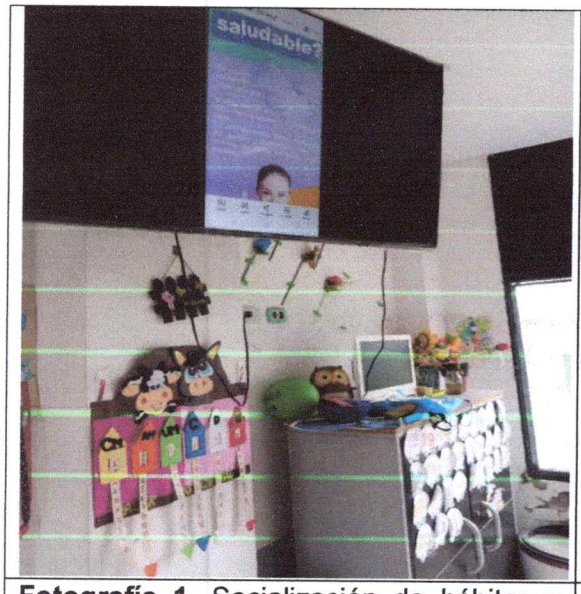
1. Saludo
2. Verificación del cumplimiento de la actividad "5. Apoyar la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional haciendo uso de guías, campañas u otras actividades que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales definirá la nutricionista en articulación con la estrategia de estilos de vida saludable EVS del ministerio de educación nacional y directrices dadas por la UApA."

DESARROLLO

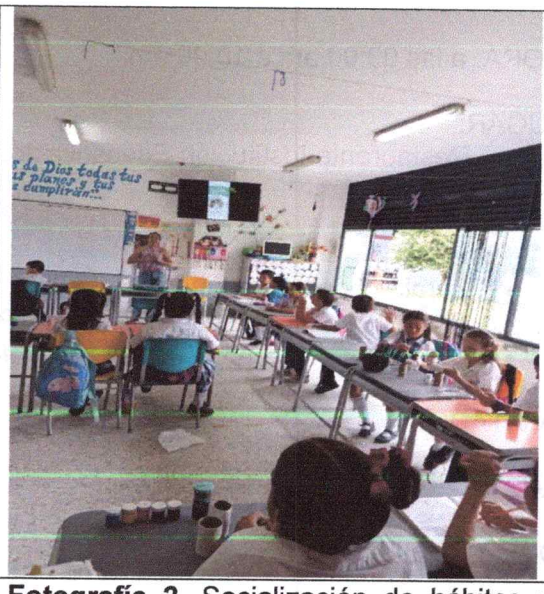
En el ejercicio de las actividades de supervisión, se realizó la validación de la ejecución de la actividad numero 5. Apoyar la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional haciendo uso de guías, campañas u otras actividades que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales definirá la nutricionista en articulación

con la estrategia de estilos de vida saludable EVS del ministerio de educación nacional y directrices dadas por la UApA.", la cual hace parte de las obligaciones contractuales fijadas dentro del convenio de asociación no. 015 del 5 de junio de 2025 suscrito entre el municipio de Tauramena y asociación de padres de familia del restaurante escolar José María Córdoba del Municipio de Tauramena.

Evidenciando cumplimiento en la ejecución, las cuales fueron fijadas de la siguiente manera el día de hoy 6 de noviembre de 2025 se socializará en la institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber y el día 11 de noviembre de 2025 en el colegio José María Córdoba sede principal e Instituto Técnico empresarial del llano. La socialización fue liderada por la nutricionista del operador la Dra Elen Monterroza.

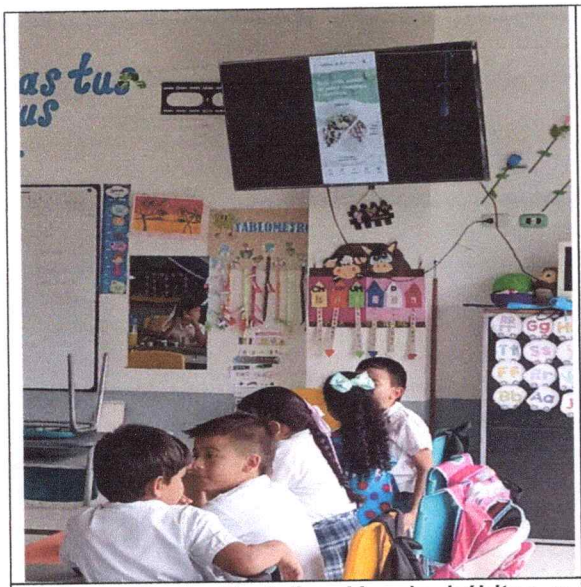


Fotografía 1. Socialización de hábitos y estilos de vida saludables.
Lugar: JMC Semilleros del saber
Fecha: 06 de noviembre de 2025



Fotografía 2. Socialización de hábitos y estilos de vida saludables.
Lugar: JMC Semilleros del saber
Fecha: 06 de noviembre de 2025

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

	
Fotografía 3. Socialización de hábitos y estilos de vida saludables. **Lugar:** JMC Semilleros del saber **Fecha:** 06 de noviembre de 2025	**Fotografía 4**. Socialización de hábitos y estilos de vida saludables. **Lugar:** JMC Semilleros del saber **Fecha:** 06 de noviembre de 2025

COMPROMISOS				
Compromiso	**Responsable**	**Tiempo**	**Cumplimiento**	
Dejar como evidencia de la actividad folleto en físico y registro fotográfico de la entrega del mismo	Asopadres JMC	11/11/2025		

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

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

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

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Seguimiento a la ejecución de la actividad de hábitos y estilos de vida saludables	**OBJETIVO:** Verificar el cumplimiento de la actividad N°05 Convenio 015/2025
FACILITADOR: Elen Monterroza	
FECHA: 06 Noviembre de 2025	**Lugar:** José María Córdoba sede Semilleros del Saber
Hora inicio: 9:00am	**Hora terminación:** 10:00 am.

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Diana Catenrre Arcos Escobar	1018422024	SDS	
Bianca Fernanda Gutierrez	40.188.974	SDS	
Elen Monterroza Pérez	1.103.096.156	Asopadres SMC	Elen Monterroza Pérez.

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

ACTA No. 64

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

FECHA: Tauramena, 06 de noviembre de 2025

HORA: a las 10:30 am a 11:40 am.

LUGAR:
- Restaurante Institución Educativa José María Córdoba sede principal

ASISTENTES:

- Yaninfa López, Ecónoma
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

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

DESARROLLO

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

Se aplicaron conforme al "PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE - RDS04-01 Versión: 1" los formatos REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADA EN

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

1. **I.E José María Córdoba sede principal.**

En esta institución se presta el servicio a 865 estudiantes modalidad de atención ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, por tanto, el equipo supervisor procede a explicar a las manipuladoras de alimentos el ejercicio a realizar, de manera aleatoria se toman tres platos del nivel de escolaridad secundaria, durante la etapa de distribución inicial, se aplica en primer instancia el formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1 (adjunto 1), el cual se divide en 04 secciones:

a. Verificación de cumplimiento de menú: teniendo en cuenta la planeación el menú corresponde al número 04 de la semana 1, evidenciando cumplimiento de cada una de las preparaciones como se observa en formato adjunto y en tabla 1.

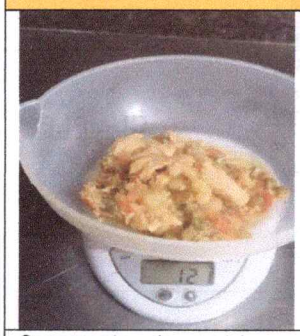
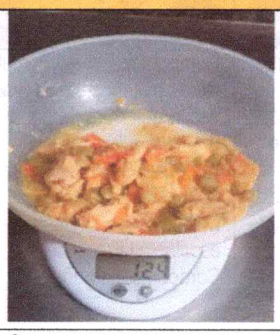
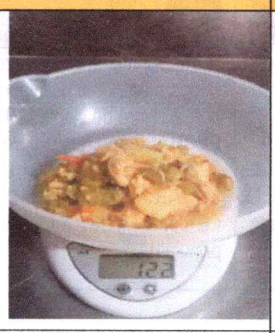
Tabla 1. Planeación menú vs Menú entregado

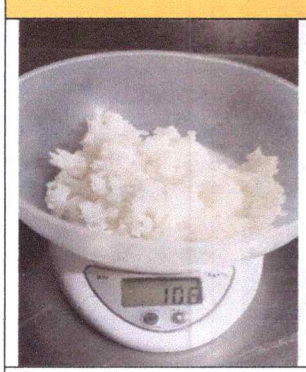
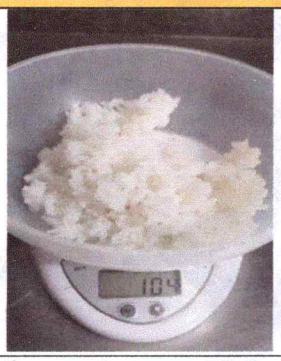
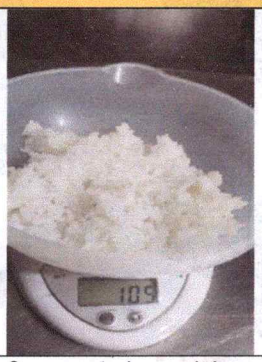
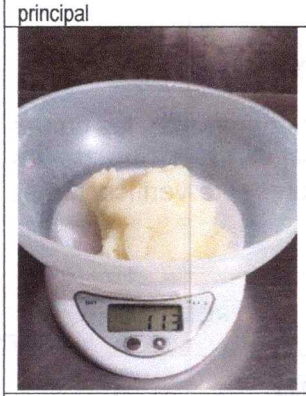
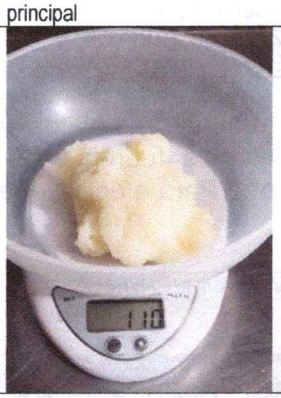
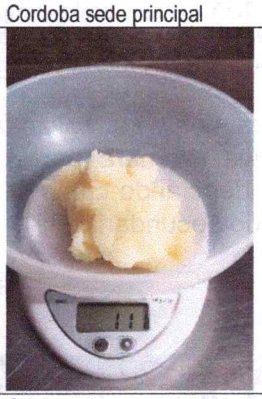
COMPONENTE	MENÚ PROGRAMADO Semana 3 Menú N- 12	MENÚ ENTREGADO Semana 3 menú 12
ALIMENTO PROTEICO Y VERDURA	Goulash de pollo	Goulash de pollo
CEREAL	Arroz blanco	Arroz blanco
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Puré de papa	Puré de papa
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	Limonada de panela	Limonada de panela
LACTEO	Colada de fécula de maíz	Colada de fécula de maíz



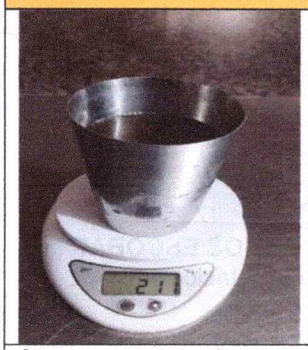
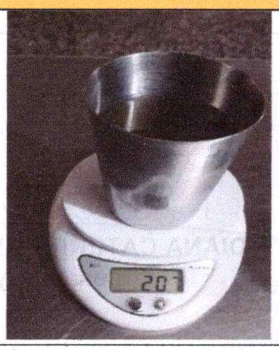
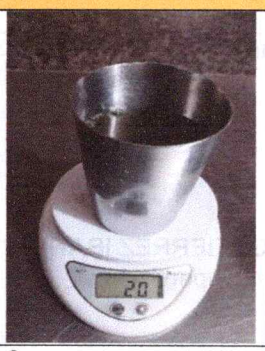
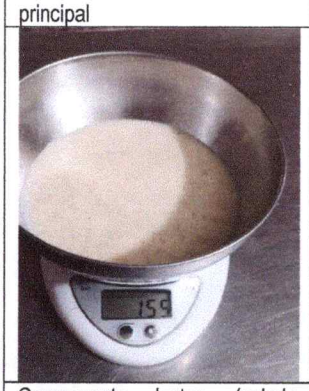
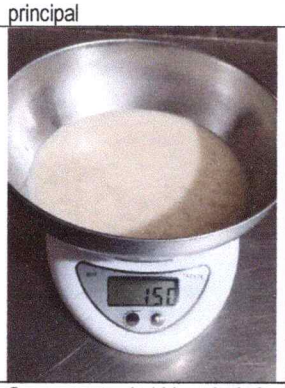
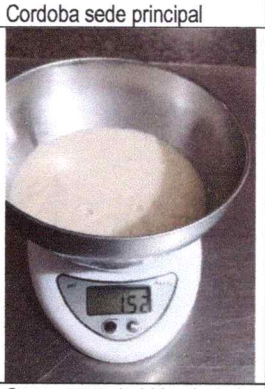
ACTIVIDAD: Verificación cumplimiento de menú.
FECHA: 06 de noviembre de 2025
LUGAR: Restaurante escolar I.E José María Córdoba sede principal

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

SEMANA 1 MENU 4				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**122 g**	**120 g**
Componente de proteico y verdura – Goulash de pollo 121g. **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente de proteico y verdura – Goulash de pollo 124g. **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente de proteico y verdura – Goulash de pollo 122g. **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	**CUMPLE**	

SEMANA 1 MENU 4				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**105 g**	**104* g**
Componente de cereal, Arroz blanco 106 g. **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente de cereal, Arroz blanco 104 g. **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente de cereal, Arroz blanco 105 g. **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	**CUMPLE**	
			**111 g.**	**110 g.**
Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, Puré de papa 113 g **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, Puré de papa 110 g **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, Puré de papa 111 g **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	**CUMPLE**	

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

SEMANA 1 MENU 4				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**206 cc**	**200 cc**
Componente bebidas (limonada con panela) 211 cc **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente bebidas (limonada con panela) 207 cc **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente bebidas (limonada con panela) 201 cc **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	**CUMPLE**	
			**152 cc**	**120 cc**
Componente lacteo (colada fécula de maíz) 155 cc **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente bebidas (colada fécula de maíz) 150 cc **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	Componente bebidas (colada fécula de maíz) 152 cc **FECHA**: 06 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar I.E José María Cordoba sede principal	**CUMPLE**	

*la verificación del gramaje del arroz blanco se realizó teniendo en cuenta lo estipulado en la nota 2 de la minuta patrón.

c. Verificación de características organolépticas: se evaluó apariencia, sabor, olor y textura, evidenciando cumplimiento.
d. Verificación de temperaturas: debido a que el ejercicio se realizó durante la finalización del servido no fue posible tomar temperaturas.

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

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

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

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

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Seguimiento, monitoreo y control ejecución programa PAE	**OBJETIVO:** Verificar la ejecución del convenio OIS de 2025.
FACILITADOR: Blanca Gutierrez y Catherine Arcos.	
FECHA: 06/Noviembre/2025	**Lugar:** JMC Principal
Hora inicio: 10:30 am	**Hora terminación:** 11:40 am

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Blanca Fernanda Gutierrez	40188974	SDS	
Diana Catenine Arcos	1018422024	SDS	
Yasmin Lopez	33 625 173	Economa	

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO
FDS04-10
Versión:1

205

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA												
Fecha de la visita:	0	6	1	1	2	0	2	5	Sede educativa:	Jose maria Córdoba Sede Principal			
Operador:	Asopadres JMC												
Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	865					
	X												

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Goulash de Pollo, Arroz Blanco, Puré de papa, limonada de Panela y Colada de fécula de maiz.				
Intercambios	Alimento:	No Aplica.			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Caterine Arias – Blanco Cifuentes	Nombre: Yanneth Lopez
Documento: 1018422624 – 4028.922	Documento: 33 625 135
Cargo: Prof. apoyo SDS – Prof apoyo SDS.	Cargo: Economa

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO
FDS047-09
Versión: 1

206

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA		
Fecha de la visita: 06 11 2025	Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria	Sede educativa:	JMC Sede Principal
Operador: Asopadres JMC		No Servicios	865

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

Organolepticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Goulash de Pollo	Goulash de Pollo	✓		121	124	122	122	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		106	104	105	105	104*	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Puré de Papa	Puré de Papa	✓		113	110	111	111	110	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada Panela	Limonada Panela	✓		211	207	201	206	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Colada Fécula	Colada Fécula	✓		155	150	152	152	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

*Se tiene en cuenta para efecto de analisis de gramaje lo establecido en la Nota 2 de la minuta patrón del convenio.

FIRMAS	FIRMAS
[signatures]	[signature]
Nombre: Catherine Arcos - Blanca Gutierrez	Nombre: Yacinta López
Documento: 1018422024 - 40185 8474	Documento: 33 625 197
Cargo: Prof. apoyo SED - Prof apoyo SED.	Cargo: Ecovan

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

ACTA No. 65

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

FECHA: Tauramena, 07 de noviembre de 2025

HORA: a las 10:00 am a 11:00 m

LUGAR:
- Alcaldía de Tauramena

ASISTENTES:

- Nilson Girón – R/L Asopadres JMC
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo
2. Seguimiento plan de mejora convenio No 15 de 05 de junio de 2025.

DESARROLLO

Siendo las 10:00 am se inicia la reunión dando a conocer por parte de la supervisión que el día 23 de septiembre de 2025, se dejaron en acta 45 dos hallazgos relacionados con las canecas para disposición de residuos y el diligenciamiento de formatos del plan de saneamiento por parte de las manipuladoras de alimentos en el instituto técnico empresarial del llano.

A lo anterior, se socializa el plan de mejora presentado, donde se evidencia que se dio orden al punto establecido para los residuos en la institución, teniendo en cuenta el uso de la clasificación por colores de los mismos, como se evidencia en el registro fotográfico y de igual manera el día 07 de noviembre se realizó capacitación general a todas las

manipuladoras de alimentos, en relación al diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento y del sistema de aseguramiento a la calidad.

	
Fotografía 1. Punto de recolección de residuos. **Lugar:** instituto técnico empresarial del llano	**Fotografía 2**. Capacitación en diligenciamiento de formatos PSB y AC. **Lugar:** José María Córdoba sede semilleros del saber.

Con lo anterior, el hallazgo reportado en acta 45 del 23 de septiembre de 2025, se encuentra **cerrado** y sin novedad.

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

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Proyecto: Caterinne Arcos, Profesional de Apoyo

Anexos: Plan de mejora (01 folio)
Planilla de asistencia (01 folio)

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

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Cierre hallazgo visita acta 45 del 23 de Septiembre de 2025.	**OBJETIVO:** Hacer seguimiento a plan de mejora.
FACILITADOR: Caterinne Arcos. y Blanca Gutierrez	
FECHA: 7/11/25	**Lugar:** Alcaldia Tauramena.
Hora inicio: 10:00am	**Hora terminación:** 11:00am

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Dana Caterinne Arcos Escobar	1018422024	SDS	
Blanca Gutierrez	40.188.974	SDS	
Nilson Oveimar Giron	1759171 8	Asopadres	

PLAN DE MEJORA

ENTIDAD TERRITORIAL:	**NO CERTIFICADA ALCALDIA DE TAURAMENA**
FECHA DE ENTREGA:	**nov-25**

ETNoC	MUNICIPIO	FECHA DE SEGUIMIENTO	SEDE EDUCATIVA	SITUACIÓN DE RIESGO IDENTIFICADA	COMPROMISO ACTA DE VISITA MEN	FECHA DE CUMPLIMIENTO ACTA MEN	ACCIÓN DE MEJORA ETNoC	FECHA DE CUMPLIMIENTO ETNoC	ESTADO DEL COMPROMISO	OBSERVACIONES
NO CERTIFICADA ALCALDIA DE TAURAMENA	TAURAMENA	23 DE SEPTIEMBRE DE 2025	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	DOTACION DE CANECAS	Se realiza observación a las manipuladoras de alimentos debido a que se cuentan con las bolsas conforme a la clasificación de colores, pero no se hizo uso de las mismas, por ende, se afecta la calificación a espera de acciones de mejora.	1 DE OCTUBRE 2025	COLOCACION DE LAS CANECAS CON LAS RESPECTIVOS BOLSAS	1 DE OCTUBRE 2025	CERRADO	REGISTRO FOTOGRÁFICO
NO CERTIFICADA ALCALDIA DE TAURAMENA	TAURAMENA	23 DE SEPTIEMBRE DE 2025	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	DILIGENCIAMIENTO ADECUADO DE FORMATOS DE PSB	Realizar refuerzo en el dilingenciamiento de formatos del plan de saneamiento y de aseguramiento a la calidad	7 DE NOVIEMBRE 2025	CAPACITACION PARA LAS ECONOMAS SOBRE COMO DILIGENCIAR FORMATOS	7 DE NOVIEMBRE 2025	CERRADO	ACTA, PLANILLA DE ASISTENCIA Y REGISTRO FOTOGRAFICO

ACTA No.66

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

FECHA: Tauramena, 10 de noviembre de 2025

HORA: a las 10:30 am a 12:40 m.

LUGAR:

- Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano

ASISTENTES:

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

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo

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

DESARROLLO

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

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

- **RESTAURANTE INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO (primaria (1, 2 y 3).**

En esta institución se presta el servicio a 824 estudiantes modalidad de atención ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, por tanto, el equipo supervisor procede a explicar a las manipuladoras de alimentos el ejercicio a realizar, de manera aleatoria se toman tres platos del nivel de escolaridad primaria (1,2 y 3), durante la etapa de distribución, se aplica en primer instancia el formato de VERIFICACION TEMPERATURAS Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACION PREPARADA EN SITIO FDS047-09 Versión:1 (adjunto 1), el cual se divide en 04 secciones:

a. Verificación de cumplimiento de menú: teniendo en cuenta la planeación el menú corresponde al número 6 de la semana 2, el 6 de noviembre de 2025 el operador solicito un intercambio de la siguiente manera: plátano cocido por papa salada. Se evidencia cumplimiento de cada una de las preparaciones como se observa en formato adjunto y en tabla 1.

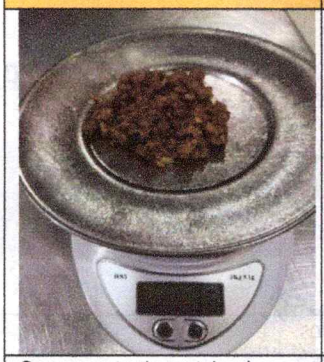
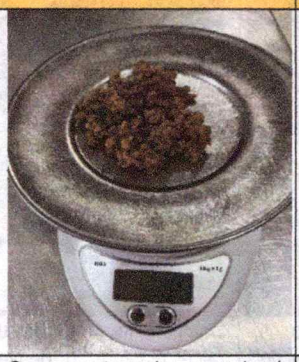
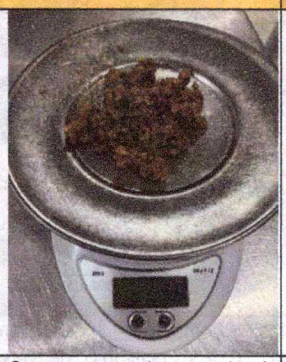
Tabla 1. Planeación menú vs Menú entregado

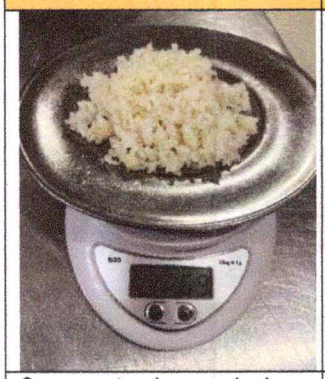
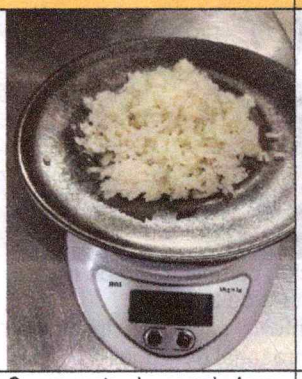
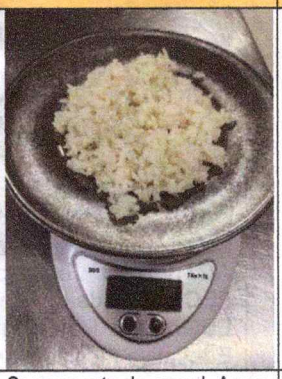
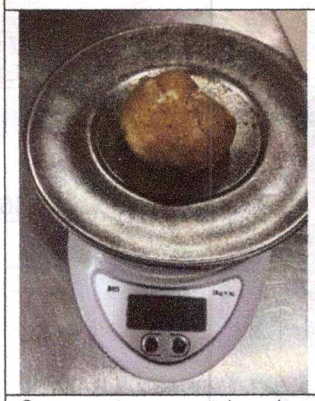
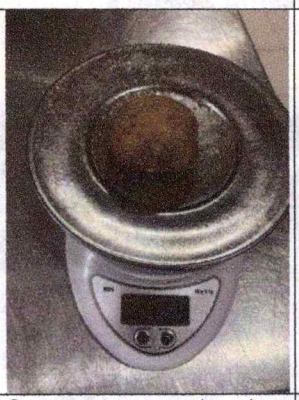
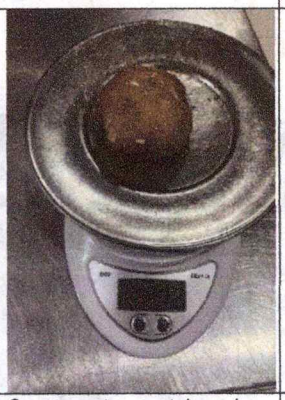
COMPONENTE	MENÚ PROGRAMADO Semana 2 Menú N- 6	MENÚ ENTREGADO Semana 2 menú 6
ALIMENTO PROTEICO	CARNE MOLIDA GUISADA	CARNE MOLIDA GUISADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	PLATANO COCIDO	PAPA SALADA
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	LIMONADA CON PANELA	LIMONADA CON PANELA
LECHE Y PRODUCTOSLACTEOS	COLADA DE FECULA	COLADA DE FECULA
AGUA	AGUA DE DISPENSADOR	AGUA DE DISPENSADOR



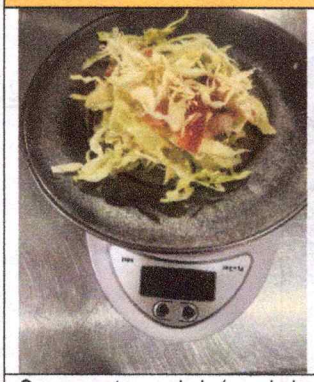
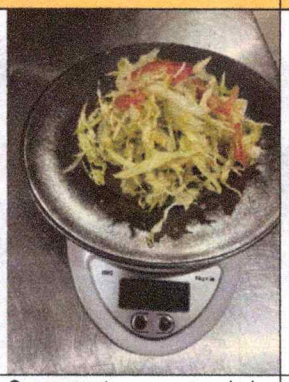
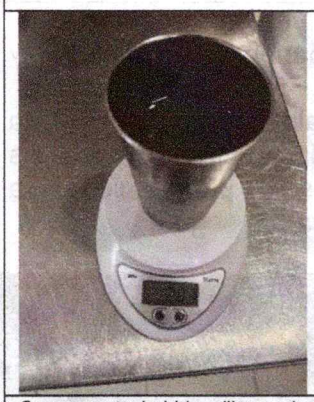
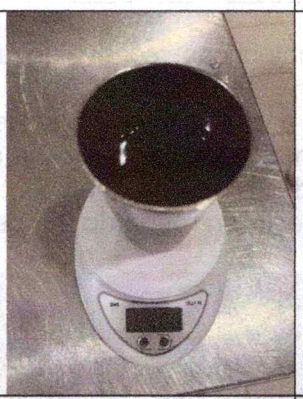
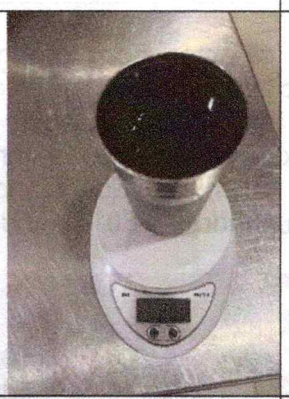
ACTIVIDAD: Verificación cumplimiento de menú.
FECHA: 10 de noviembre de 2025
LUGAR: Restaurante escolar Institución Educativa técnica empresarial del llano

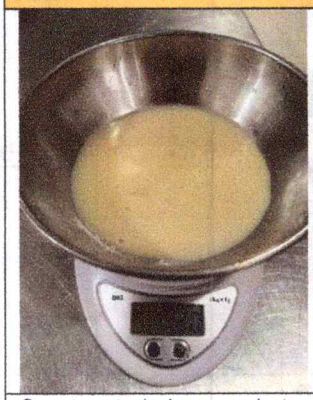
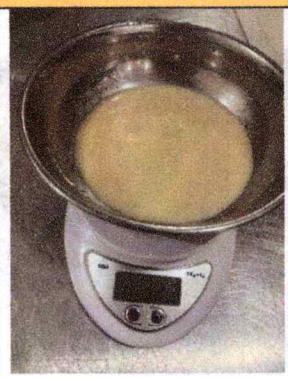
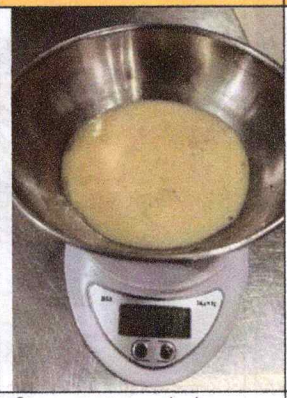
b. Verificación de gramajes: se realizó la toma de tres platos aleatoriamente, los cuales con ayuda de una gramera para alimentos fueron verificados cada uno de los componentes, evidenciando cumplimiento. Para efecto de la presente verificación se seleccionó primaria (1,2 y 3).

SEMANA 2 MENU 6				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**36 g**	**35 g**
Componente de proteina,(carne molida guisada). 36 g. **FECHA**:10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de proteina,(carne molida guisada). 35 g. **FECHA**:10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de proteina,(carne molida guisada). 38 g. **FECHA**:10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	

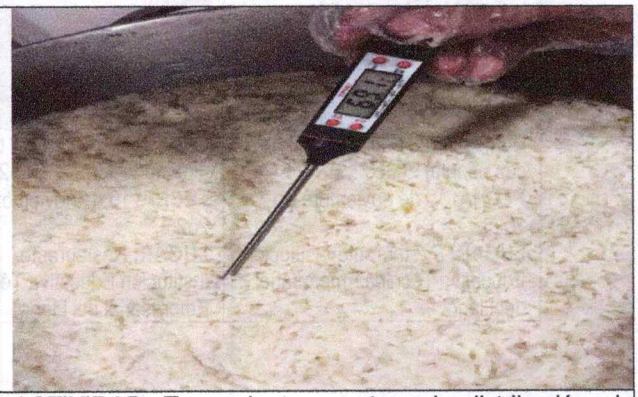
SEMANA 2 MENU 6				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**71g**	**70 g**
Componente de cereal, Arroz blanco 69 g. **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de cereal, Arroz blanco 71 g. **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente de cereal, Arroz blanco 73 g. **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	
			**71 g.**	**70 g.**
Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (papa salada) 72 g **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (papa salada) 69 g **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (papa salada) 72 g **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	

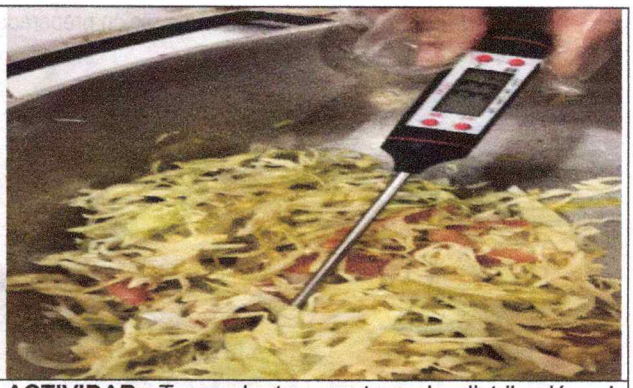
ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

SEMANA 2 MENU 6				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**61g.**	**60g.**
Componente ensalada (ensalada de repollo, tomate,cebolla y limon) 60 gr **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente ensalada (ensalada de repollo, tomate,cebolla y limon) 61 gr **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente ensalada (ensalada de repollo, tomate,cebolla y limon) 63 gr **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	
			**201 g**	**200 g**
Componente bebidas (limonada con panela) 203cc **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente bebidas (limonada con panela) 200cc **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente bebidas (limonada con panela) 200cc **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	

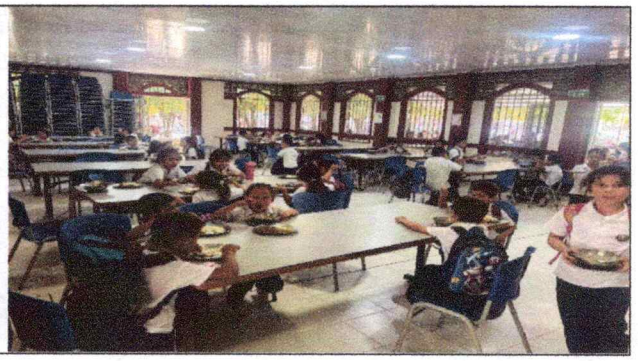
SEMANA 2 MENU 6				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**121 g**	**120 g**
Componente leche y productos lacteos (colada de fecula) 120cc **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente leche y productos lacteos (colada de fecula) 123cc **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	Componente leche y productos lacteos (colada de fecula) 121cc **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**CUMPLE**	

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

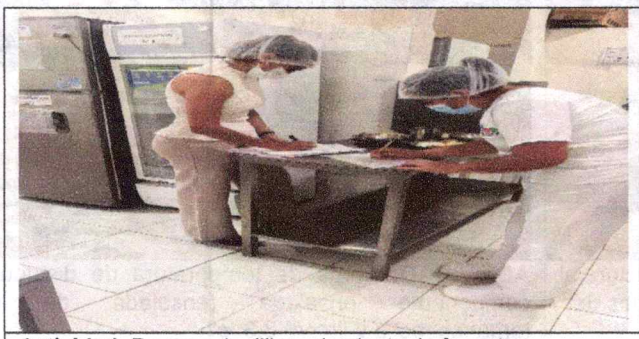
	
ACTIVIDAD: Toma de temperatura de distribución al componente de proteina (carne molida guisada) 63.8 c° **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**ACTIVIDAD**: Toma de temperatura de distribución al componente cereal (arroz blanco) 69.1c° **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano

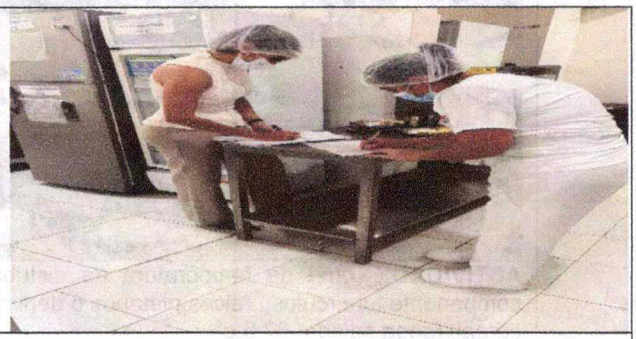
	
ACTIVIDAD: Toma de temperatura de distribución al componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (papa salada) 67.6 c° **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**ACTIVIDAD:** Toma de temperatura de distribución al componente ensalada (ensalada de repollo, tomate,cebolla y limon) 3.3 c° **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano
	
ACTIVIDAD: Toma de temperatura de distribución al Componente bebidas (limonada con panela) 4.3 c° **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano	**ACTIVIDAD:** Toma de temperatura de distribución al componente leche y productos lacteos (colada de fecula) 67.9 c° **FECHA**: 10 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano





Actividad: Proceso de recepcion de racion preparada en sitio por beneficiariarios de la I.E Tecnica Empresarial del Llano
Fecha:10 de noviembre de 2025





Actividad: Proceso de diligenciamiento de formatos.
Fecha: 10 de noviembre de 2025

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

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

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Anexo: 1. planilla de asistencia (1 folio)
2. Formato de requerimiento alimentario y Nutricionales Ración Preparada en sitio (folios 1)
3.Formato de verificación de temperaturas y características organolépticas alimentos preparados en sitio y toma de gramaje. (folios 1)

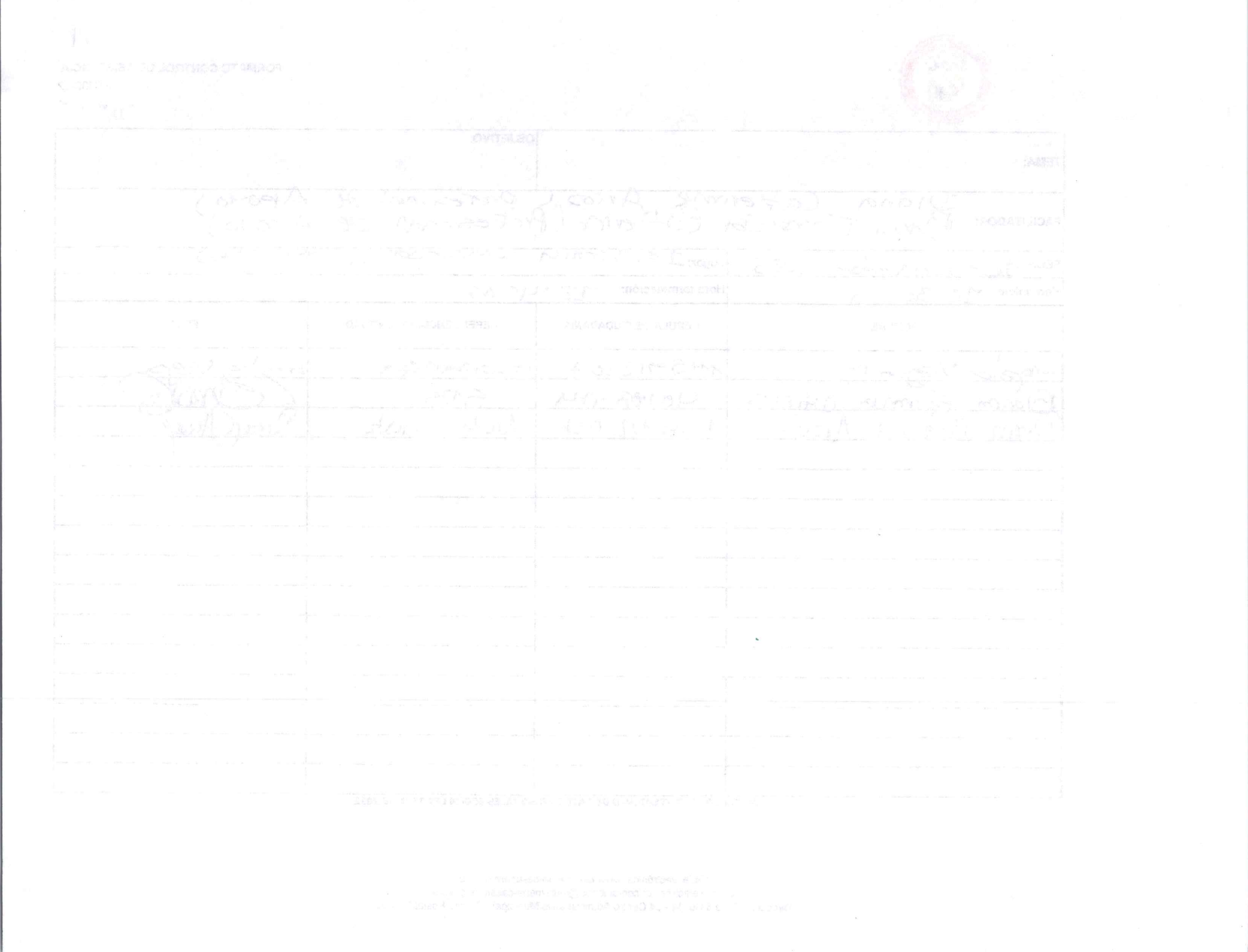
GESTIÓN DOCUMENTAL
Original: Oficina Asesora Jurídica
1ª Copia: Secretaría de Desarrollo Social

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA:	**OBJETIVO:**
FACILITADOR: Diana Catherine Arcos (Profesional de Apoyo) Blanca Fernanda Gutierrez (Profesional de Apoyo)	
FECHA: 10 - Noviembre - 2025	**Lugar:** I.E. Tecnica empresarial del Llano
Hora inicio: 10:30 am	**Hora terminación:** 12:40 M

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Angela Vega M.	1115912207	Apoyadores	Angela Vega
Blanca Fernanda Gutierrez	40.188.974	SDS	
Diana Catherine Arcos	1.018.422.02X	Nutricionista	

AUTORIZO EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES SEGÚN LEY 1581 DE 2012



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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApAPAE; RESOLUCIÓN 00335 2021**	
Fecha de la visita:	10 11 2025	Sede educativa:	Tecnica empresarial del llano
Operador:	ASOPADRES JMC		

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

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	menú 6 Carne molida guisada, arroz blanco, papa Salada, ensalada de repollo, tomate, cebolla y limón, limonada con panela

Intercambios						
	Alimento:	Platano Cocido — Papa Salada				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	6-11-25	Autorizado por:	Supervisor

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

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

Observaciones

FIRMA		FIRMA
Nombre: Catherine Arev	Blanca Gutierrez	Nombre: Angela Vega
Documento: 1.098.774.040	1.098.974	Documento: 1115.122.207
Cargo: Nutricionista	Prof Apoyo	Cargo: Economista

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApA PAE; RESOLUCIÓN 00335 DE 2021	
Fecha de la visita:	10/11/2025	**NIVEL DE ESCOLARIDA:** Primaria (1,2,3)	**Sede educativa:** Tecnica empresarial del Llano
Operador:	ASOPADRES JMC	**No Servicios** 824	

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

Organolépticas y temperaturas

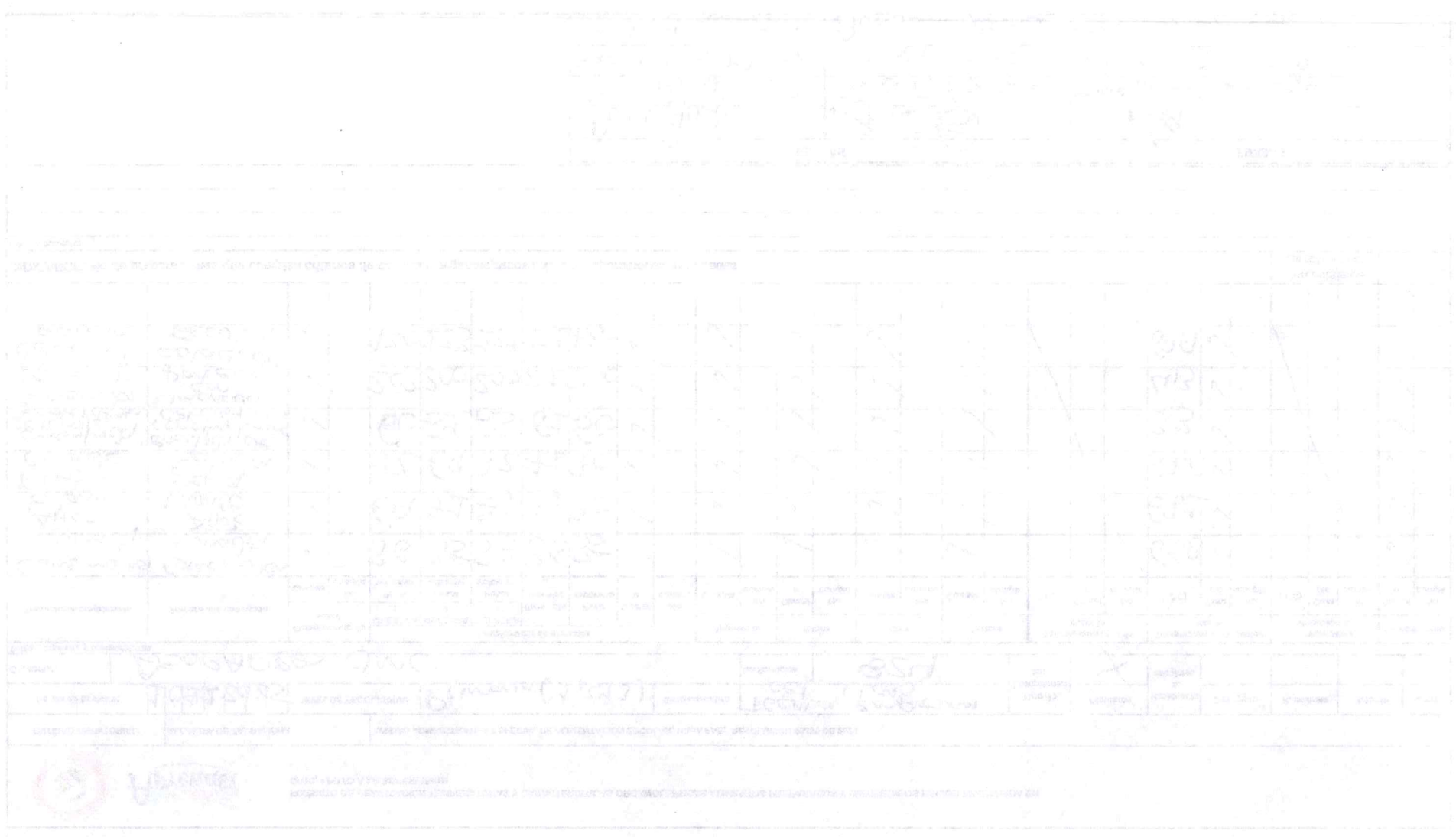
Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne molida guisada	Carne molida Guisada	✓		36	35	38	36	35	✓		✓		✓		✓		✓					63,8	✓					✓	
Arroz blanco	Arroz blanco	✓		69	71	73	71	70	✓		✓		✓		✓		✓					69,1	✓					✓	
Platano cocido	papa salada	✓		72	69	72	71	70	✓		✓		✓		✓		✓					67,6	✓					✓	
Ensalada de repollo, tomate Cebolla y limon	ensalada de repollo, tomate Cebolla y limon	✓		60	61	63	61	60	✓		✓		✓		✓		✓					3,3	✓					✓	
Limonada con panela	Limonada con panela	✓		203	200	200	201	200	✓		✓		✓		✓		✓					413	✓					✓	
Colada de Harina	colada de Harina	/		120	123	121	121	120	✓		✓		✓		✓		✓					67,9	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones:

FIRMAS		FIRMAS
Nombre: Catirmi Acosta	Bianca F. Gutierrez	Nombre: Angela Vega
Documento: 1.08.472.024	40.188.974	Documento: 1115411227
Cargo: Nutricionista	Profesional Apoyo	Cargo: Economa



ACTA No. 67

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

FECHA: Tauramena, 11 de noviembre de 2025

HORA: a las 10:15 am a 12:00 m.

LUGAR:

- Restaurante Institución Educativa José María Córdoba sede semilleros del saber

ASISTENTES:

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

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo

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

DESARROLLO

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

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

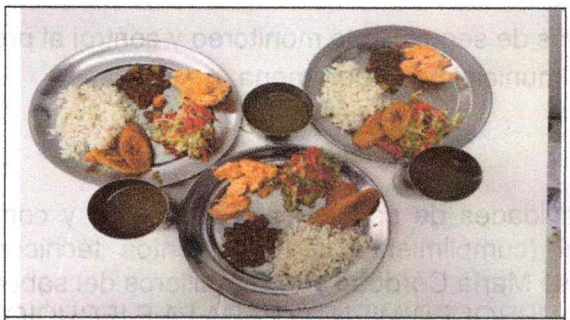
1. Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber.

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

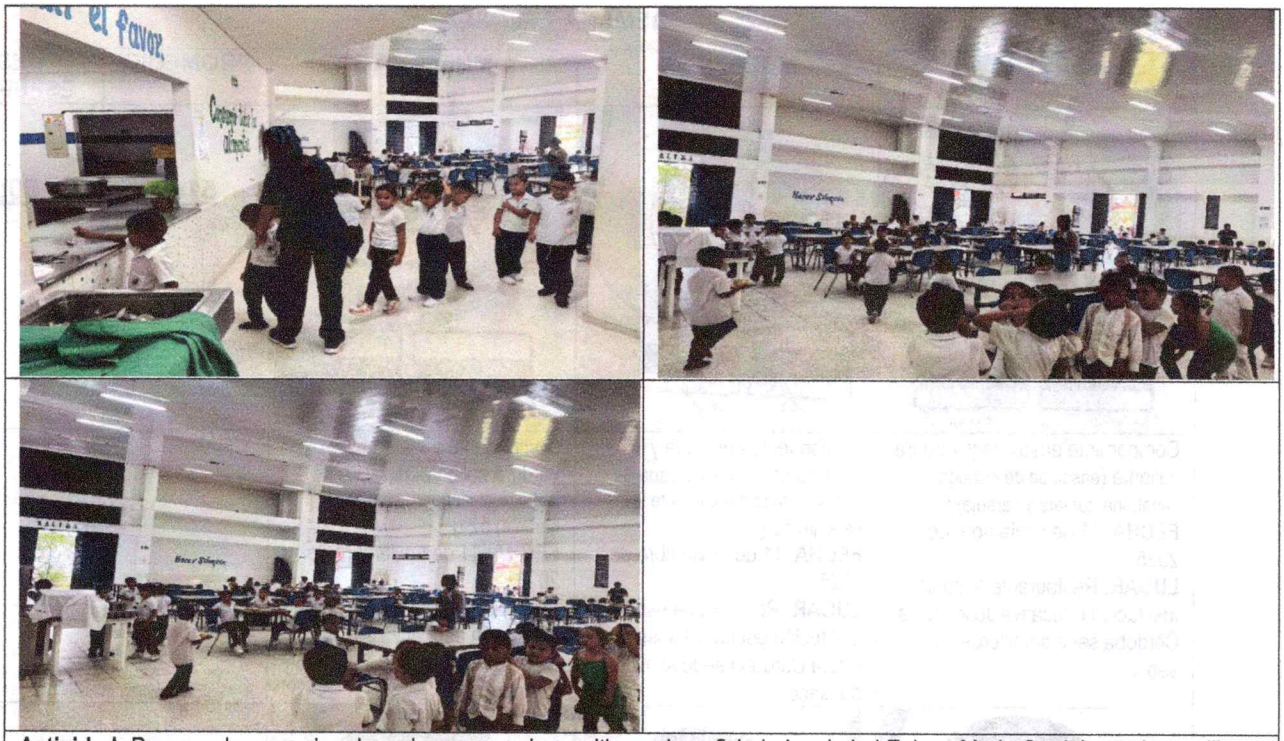
a. Verificación de cumplimiento de menú: teniendo en cuenta la planeación el menú corresponde al número 7 de la semana 2, evidenciando cumplimiento de cada una de las preparaciones como se observa en formato adjunto y en tabla 1.

Tabla 1. Planeación menú vs Menú entregado

COMPONENTE	MENÚ PROGRAMADO Semana 2 Menú N- 7	MENÚ ENTREGADO Semana 2 menú 7
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO BATIDO LENTEJAS GUISADAS	HUEVO BATIDO LENTEJAS GUISADAS
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	PLATANO COCIDO	PLATANO COCIDO
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y NARANJA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y NARANJA
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA
AGUA	AGUA POTABLE DE DISPENSADOR	AGUA POTABLE DE DISPENSADOR



ACTIVIDAD: Verificación cumplimiento de menú.
FECHA: 11 de noviembre de 2025

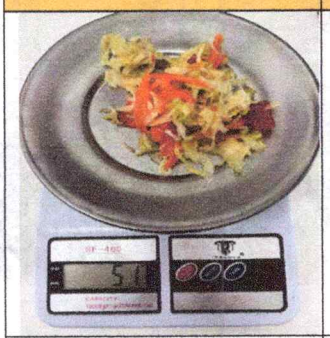
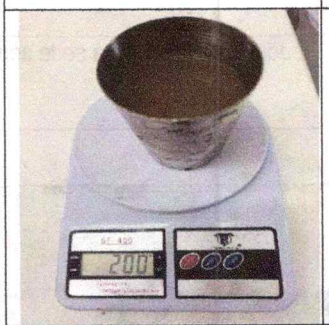
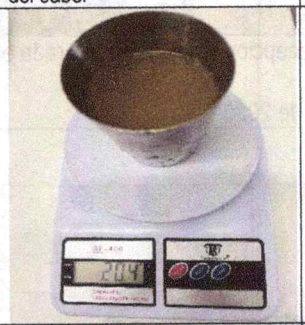


Actividad: Proceso de recepcion de racion preparada en sitio por beneficiariarios de la I.E Jose Maria Cordoba sede semilleros del saber.
Fecha: 11 de noviembre de 2025



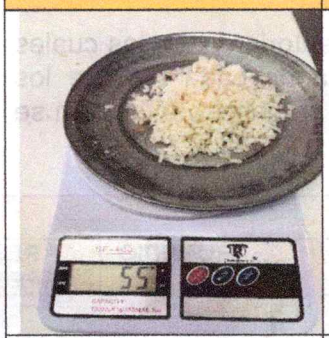
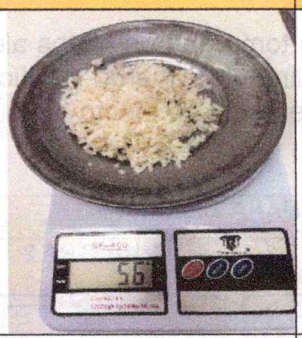
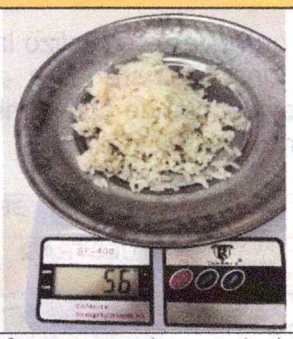
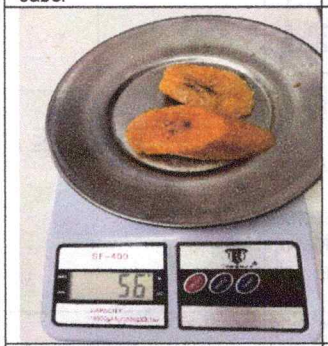
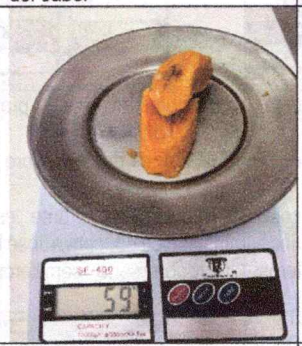
Actividad: Proceso de diligenciamiento de formatos.
Fecha: 11 de noviembre de 2025

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

SEMANA 2 MENU 7				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**51gr**	**50gr**
Componente ensalada y verdura caliente (ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y naranja) 51 g **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente ensalada y verdura caliente (ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y naranja) 50 g **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente ensalada y verdura caliente (ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y naranja) 52 g **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**202 cc**	**200 cc**
Componente bebidas (jugo de maracuya) 200 cc **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente bebidas (jugo de maracuya) 202 cc **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente bebidas (jugo de maracuya) 204 cc **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

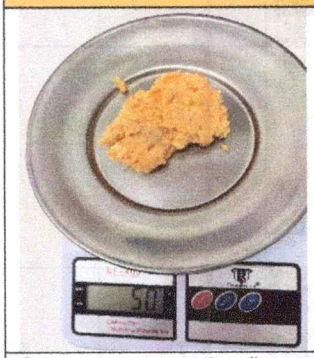
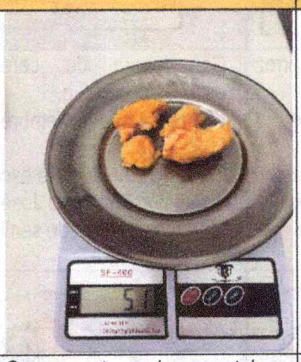
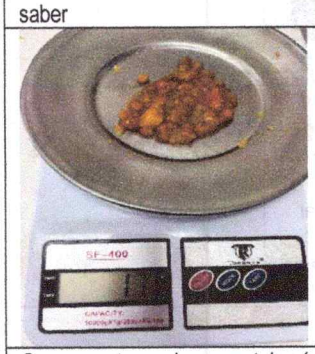
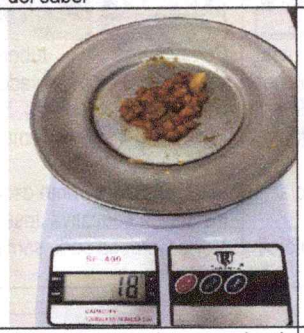
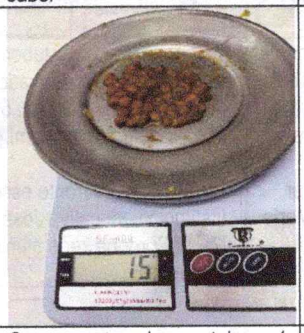
c. Verificación de características organolépticas: se evaluó apariencia, sabor, olor y textura, evidenciando cumplimiento.
d. Verificación de temperaturas: teniendo en cuenta que finaliza el proceso de ensamble y se encuentra en la distribución no fue posible realizar la toma de temperatura de los alimentos.

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

SEMANA 2 MENU 7				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**56 g**	**55 g**
Componente de cereales,(arroz blanco.) 55 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de cereales,(arroz blanco.) 56 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de cereales,(arroz blanco.) 56 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**57g**	**57g**
Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (platano cocido). 56 g **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (platano cocido). 59 g **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente tuberculos, raices,platanos o derivados del cereal, (platano cocido). 57 g **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

LUGAR: Restaurante escolar Institución Educativa José María Córdoba Sede semilleros del saber

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

SEMANA 2 MENU 7				
MUESTRA 1	**MUESTRA 2**	**MUESTRA 3**	**PROMEDIO**	**PESO ESPERADO**
			**51 g**	**50 g**
Componente de proteina, (huevo batido.) 50 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de proteina, (huevo batido.) 51 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de proteina, (huevo batido.) 51 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	
			**17g**	**15g**
Componente de proteina,(lentejas guisadas.) 17 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de proteina,(lentejas guisadas.) 18 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	Componente de proteina, (lentejas guisadas.) 15 g. **FECHA**: 11 de noviembre de 2025 **LUGAR:** Restaurante escolar Institución educativa José María Córdoba sede semilleros del saber	**CUMPLE**	

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

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

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERRINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

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

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Verificar temperaturas y caracteristicas organolepticas Convenio 015 de 2025 PAE.	**OBJETIVO:** Control y seguimiento al programa de Alimentacion escolar PAE. Convenio 015 de 2025
FACILITADOR: Diana Caterinne Arcos (Profesional de Apoyo) Blanca Fernanda Gutierrez (Profesional de Apoyo)	
FECHA: 4 de Noviembre 2025	**Lugar:** I.E Jose Maria Cordoba sede Semillero del Saber
Hora inicio: 10:15 am	**Hora terminación:** 12:00 m

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Zoraida [illegible] L	66717534	Asopadres	
Blanca Fernanda Gutierrez	40.188.974	SDS	
Diana Caterinne Arcos	1.018.422.024	Asopadres	

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApA PAE; RESOLUCIÓN 00335 DE 2021	
Fecha de la visita:	4/11/2025	**NIVEL DE ESCOLARIDA:**	Preescolar
Sede educativa:	Jose Maria Cordoba Sede Semilleros	**Tipo de Complemento:**	Almuerzo: X
Operador:	ASOPADRES JMC	**No Servicios**	848

Residencias escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado																					
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen			Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevo batido	Huevo batido	✓		50	52	51	51	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Lentejas Guisadas	Lentejas Guisadas	✓		17	18	15	17	15	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz blanco	Arroz blanco	✓		55	56	56	56	55	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano cocido	Platano cocido	✓		56	59	57	57	57	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
ensalada de zanahoria, tomate, lechuga, cebolla y naranjilla	ensalada de zanahoria, tomate y naranjilla	✓		51	50	52	51	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Maracuya	Jugo de maracuya	✓		200	202	204	202	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones:

FIRMAS		FIRMAS
Nombre: Darly C. Arcos.	Blanca F. Gutierrez	Nombre: Zoraida Leyva Y.
Documento: 1.018.422.024	40.188.974	Documento: 66717534
Cargo: Nutricionista	Prof. Apoyo	Cargo: Contadora

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA	**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, UApAPAE; RESOLUCIÓN 00335 2021**	
Fecha de la visita:	11/11/2025	Sede educativa:	Jose Maria Cordoba sede Semillero
Operador:	ASOPADRES "JMC"		

Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	848
	X							

Información de las raciones entregadas Menú 7

Descripción del menú:	Huevo batido, Lenteja guisadas, Arroz blanco, platano cocido, ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y naranja. Jugo de maracuya.

Intercambios					
	Alimento:	— o —			
	Motivo del intercambio	— . —	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

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

Observaciones

FIRMA		FIRMA
Nombre: Diana Catalina	Blanca F. Ostos	Nombre: Zunilda Ruiz
Documento: 1.085.422.04	40.188.974	Documento: 66717571
Cargo: Nutricionista	Prof. Apoyo	Cargo: Econ.

ACTA DE REUNION
FSI14-08
Versión: 5

ACTA No. 73

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

FECHA: Tauramena, 27 de noviembre de 2025

HORA: a las 10:00 am a 11:00 m

LUGAR:
- Alcaldía de Tauramena

ASISTENTES:

- Nilson Girón – R/L Asopadres JMC
- Blanca Fernanda Gutiérrez Ibáñez, Profesional de apoyo SDS
- Diana Caterinne Arcos Escobar, Profesional de apoyo SDS

INVITADOS:

AUSENTES:

ORDEN DEL DIA

1. Saludo
2. Seguimiento actividades de cooperación convenio No 15 de 05 de junio de 2025.

DESARROLLO

Siendo las 10:00 am se inicia la reunión de socialización de los resultados obtenidos en la ejecución de la actividad de cooperación *"6. Muestras microbiológicas (jugo, ensaladas, proteína) una por sede durante la ejecución del contrato"*, el operador en cabeza del representante legal el señor Nilson Girón, hace entrega de 06 resultados microbiológicos pertenecientes a las muestras relacionadas en tabla1, correspondientes al menú número 12 las cuales fueron analizadas el día 21 de octubre de 2025 por el laboratorio AQUALIM Nit. 901.823.957-3, en la ciudad de Yopal.

Tabla 1. Toma de muestras microbiológicas tomadas.

Componente	Preparación
Proteico	Carne molida guisada
Ensalada	Ensalada (Repollo, tomate, cebolla y limón)
Bebida con fruta	Jugo de maracuyá

Se evidencia que el muestro de cada una de las sedes educativas, se realizó conforme a lo pactado, es decir, se analizaron las tres muestras relacionadas en tabla 1, de los tres colegios, analizando microrganismos patógenos.

I.E	Proteico: Carne molida guisada	Ensalada: Ensalada (Repollo, tomate, cebolla y limón)	Bebida con fruta: Jugo de maracuyá
José María Córdoba sede principal	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022
José María Córdoba sede principal	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022
Instituto técnico empresarial del llano	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022	Resultado dentro de los valores permisibles según Resol 1407/2022
RESULTADO	**Cumple con calidad microbiológica requerido en Resol 00335/2021**	**Cumple con calidad microbiológica requerido en Resol 00335/2021**	**Cumple con calidad microbiológica requerido en Resol 00335/2021**

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

CONVOCATORIA: Cuando se requiera

BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ
Profesional apoyo supervisión

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Profesional apoyo – Nutricionista

Proyecto: Caterinne Arcos, Profesional de Apoyo

Anexos: resultados microbiológicos (09 folios)
Planilla de asistencia (01 folio)

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

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA
FTH00-12
Version:6

TEMA: Socialización de resultados microbiológicos.	**OBJETIVO:** Verificar el cumplimiento de las actividades de cooperación.
FACILITADOR: Caterinne Arcos y Blanca Gutierrez	
FECHA: 27 Noviembre de 2025	**Lugar:** Alcaldia Tauramena.
Hora inicio: 10:00am	**Hora terminación:** 11:00am

NOMBRE	CEDULA DE CIUDADANIA	DEPENDENCIA Y/O ENTIDAD	FIRMA
Blanca Fernanda Gutierrez	40.198.974.	SDS	
Diana Caterinne Arcos Escobar	1.018.422.024	SDS	
Wilson Oveimar Giron	17 571 718	Asopadres IMC	

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3598-25

Datos del Solicitante

Cliente	Asociación de padres de familia del restaurante escolar Jose Maria Cordoba
NIT/C.C.	844000512-1
Dirección	Calle 17 No 9-04 LA FLORIDA
Municipio	Tauramena
Teléfono	3112271658

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tauramena
Dirección de Toma de Muestra	Calle 8 No. 10 - 78
Lugar de Toma de Muestra	José María Cordoba Principal
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Jugo de Maracuyá
Cantidad y/o Presentación	240mL
Operador	Asopadres JMC
Temperatura de la Muestra	4°C
Fecha de producción	2025-10-21
Recolectada por	Cliente; Elen Monterroza (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-10-21 09:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-10-21 14:29
Fecha de Emisión del Resultado	2025-11-07 11:00

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-10-23	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-10-24	Listeria monocytogenes•*	Ausencia	UFC/g-ml	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	Ausencia

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Límite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 710-25V1; Item 1

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3598-25

ERIKA ROCIO CELY RINCÓN
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3599-25

Datos del Solicitante

Cliente	Asociación de padres de familia del restaurante escolar Jose Maria Cordoba
NIT/C.C.	844000512-1
Dirección	Calle 17 No 9-04 LA FLORIDA
Municipio	Tauramena
Teléfono	3112271658

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tauramena
Dirección de Toma de Muestra	Calle 8 No. 10 - 78
Lugar de Toma de Muestra	José María Cordoba Principal
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Ensalada de Repollo, Cebolla, Tomate y Limón
Cantidad y/o Presentación	186g
Operador	Asopadres JMC
Temperatura de la Muestra	3°C
Fecha de producción	2025-10-21
Recolectada por	Cliente; Elen Monterroza (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-10-21 09:41
Fecha y Hora de Recepción	2025-10-21 14:29
Fecha de Emisión del Resultado	2025-11-07 11:00

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-10-23	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-10-24	Listeria monocytogenes•*	Ausencia	UFC/g-ml	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	Ausencia
2025-10-23	Salmonella	Ausencia	UFC/25g - 25mL	INVIMA	Recuento en Placa	Ausencia

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 710-25V1; Item 2

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3599-25

ERIKA ROCIO CELY RINCÓN
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

AQUALIM
LABORATORIO AMBIENTAL
LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3600-25

Datos del Solicitante

Cliente	Asociación de padres de familia del restaurante escolar Jose Maria Cordoba
NIT/C.C.	844000512-1
Dirección	Calle 17 No 9-04 LA FLORIDA
Municipio	Tauramena
Teléfono	3112271658

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tauramena
Dirección de Toma de Muestra	Calle 8 No. 10 - 78
Lugar de Toma de Muestra	José María Cordoba Principal
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Carne Molida Guisada
Cantidad y/o Presentación	227g
Operador	Asopadres JMC
Temperatura de la Muestra	80°C
Fecha de producción	2025-10-21
Recolectada por	Cliente; Elen Monterroza (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-10-21 09:58
Fecha y Hora de Recepción	2025-10-21 14:29
Fecha de Emisión del Resultado	2025-11-07 11:00

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-10-23	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-10-24	Listeria monocytogenes•*	Ausencia	UFC/g-ml	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	Ausencia
2025-10-23	Salmonella	Ausencia	UFC/25g - 25mL	INVIMA	Recuento en Placa	Ausencia
2025-10-23	Staphylococcus Aureus	<100	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	<100

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 710-25V1; Item 3

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3600-25

ERIKA ROCIO CELY RINCÓN
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

AQUALIM LABORATORIO AMBIENTAL
LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3601-25

Datos del Solicitante

Cliente	Asociación de padres de familia del restaurante escolar Jose Maria Cordoba
NIT/C.C.	844000512-1
Dirección	Calle 17 No 9-04 LA FLORIDA
Municipio	Tauramena
Teléfono	3112271658

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tauramena
Dirección de Toma de Muestra	Sección Primaria Las Colinas
Lugar de Toma de Muestra	José María Cordoba Sede Semilleros
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Jugo de Maracuyá
Cantidad y/o Presentación	269mL
Operador	Asopadres JMC
Temperatura de la Muestra	4°C
Fecha de producción	2025-10-21
Recolectada por	Cliente; Elen Monterroza (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-10-21 10:15
Fecha y Hora de Recepción	2025-10-21 14:29
Fecha de Emisión del Resultado	2025-11-07 11:01

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-10-23	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-10-24	Listeria monocytogenes•*	Ausencia	UFC/g-ml	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	Ausencia

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 710-25V1; Item 1

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3601-25

ERIKA ROCIO CELY RINCÓN
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

AQUALIM
LABORATORIO AMBIENTAL
LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM

AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

IDEAM LABORATORIO ACREDITADO

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD LABORATORIO AUTORIZADO

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3602-25

Datos del Solicitante

Cliente	Asociación de padres de familia del restaurante escolar Jose Maria Cordoba
NIT/C.C.	844000512-1
Dirección	Calle 17 No 9-04 LA FLORIDA
Municipio	Tauramena
Teléfono	3112271658

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Tauramena
Dirección de Toma de Muestra	Sección Primaria Las Colinas
Lugar de Toma de Muestra	José María Cordoba Sede Semilleros
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Ensalada de Repollo, Cebolla, Tomate y Limón
Cantidad y/o Presentación	148g
Operador	Asopadres JMC
Temperatura de la Muestra	4°C
Fecha de producción	2025-10-21
Recolectada por	Cliente; Elen Monterroza (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2025-10-21 10:30
Fecha y Hora de Recepción	2025-10-21 14:30
Fecha de Emisión del Resultado	2025-11-07 11:01

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2025-10-23	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2025-10-24	Listeria monocytogenes•*	Ausencia	UFC/g-ml	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	AOAC 2013.11 21th,2019, AFNOR BIO-12/27-02/10	Ausencia
2025-10-23	Salmonella	Ausencia	UFC/25g - 25mL	INVIMA	Recuento en Placa	Ausencia

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 710-25V1; Item 2

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 0229 de 19 de febrero de 2024 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
3602-25

ERIKA ROCIO CELY RINCÓN
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

AQUALIM
LABORATORIO AMBIENTAL
LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com