DIARCO
INTERVENTORÍA

INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES
ACTA PARCIAL No. 2
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 260 DE 2026

DATOS GENERALES DEL CONTRATO	
No. de contrato	260 de 2026
Tipo	Contrato de Consultoría
Objeto	Interventoría técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica del convenio de asociación del programa de alimentación escolar para los estudiantes de la zona urbana de las instituciones educativas oficiales del municipio de Tauramena Casanare.
Contratante	Municipio de Tauramena – NIT 800.012.873-7
Contratista / Interventora	Diana Caterinne Arcos Escobar – C.C. 1.018.422.024
Valor total del contrato	$315.216.648,00
Anticipo recibido (30%)	$94.564.994,00 – Cuenta Davivienda exclusiva para el contrato
Plazo de ejecución	Ocho (8) meses
Fecha de inicio	9 de marzo de 2026
Fecha de terminación	08 de noviembre de 2026
Supervisor del contrato	Secretario(a) de Despacho – Secretaría de Desarrollo Social
Período del informe	Del 1 al 30 de abril de 2026
Fecha de elaboración	26 de mayo de 2026
Número de informe	02 – Acta Parcial No. 2

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento corresponde al Informe de Ejecución de Actividades del Acta Parcial No. 2 del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026, que cubre el período del 01 al 30 de abril de 2026. En él se da cuenta detallada de todas las gestiones adelantadas por el equipo de interventoría durante el primer mes de operación, en cumplimiento de las obligaciones técnicas, jurídicas, administrativas y financieras establecidas en la Cláusula Séptima del contrato.

La interventoría fue contratada para ejercer la vigilancia integral del Convenio de Asociación No. 003 del 2 de marzo de 2026, a través del cual la Asociación de Padres de Familia del Restaurante Escolar José María Córdoba – ASOPADRES JMC ejecuta el Programa de Alimentación Escolar – PAE en la zona urbana del municipio, atendiendo a 2.494 estudiantes de las Instituciones Educativas José María Córdoba (sedes Principal y Semilleros del Saber) y Técnica Empresarial del Llano.

Cada sección del informe está soportada por los documentos que hacen parte integral del expediente contractual y que se relacionan en el listado de anexos adjunto. Es importante mencionar, que dentro del expediente del convenio de asociación 003 de 2026, reposa el informe de validación realizado por la interventoría donde se validan todas y cada una de las obligaciones contractuales desarrolladas por el operador en el periodo del 01 al 30 de abril de 2026.

DIARCO
INTERVENTORÍA

Contenido

2. EJE 1: JURÍDICO 5
2.1 Requisitos de Perfeccionamiento y Ejecución 5
2.1.1 Registro presupuestal: 5
2.1.2 Garantía Única - Pólizas del Contrato No. 260 de 2026 6
2.1.3 Estampillas y tasas 6
2.1.4 Acta de Asignación del Supervisor del Contrato 7
2.1.5 Acta de Inicio del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026 7
2.1.6 Verificación de Afiliaciones al SGSSI del Equipo de Trabajo 7
3. EJE 2: TÉCNICO 9
3.1 Visitas Técnicas de Interventoría a las Instituciones Educativas 9
3.2 Vigilancia del Eje Jurídico del Convenio No. 003/2026 14
3.3 Vigilancia del Eje Técnico del Convenio No. 003/2026 14
3.3.1 Alimentación Saludable y Ciclos de Menú 14
3.3.2 Calidad, Inocuidad y BPM 15
3.3.3 Personal Manipulador de Alimentos 15
3.3.4 Compras Locales - Ley 2046 de 2020 15
3.4 Vigilancia del Eje Administrativo del Convenio No. 003/2026 16
3.5 Elaboración del Informe de Validación del Período 16
4. EJE 3: ADMINISTRATIVO 17
4.1 Suscripción y Publicación del Acta de Inicio 17
4.2 Participación en Comités Técnicos de Dirección del Convenio No. 003/2026 17
4.3 Relación de Comunicaciones y Oficios del Período 18
4.4 Gestión del Expediente Contractual 18
4.5 Participación en otras actividades 19
5. EJE 4: FINANCIERO Y CONTABLE 20
5.1 Anticipo - Manejo y Plan de Inversión 20
5.2 Personal de la Interventoría - Perfiles, Contratos y Afiliaciones 21
5.3 Nómina del Equipo de Trabajo - Período 1 al 30 de abril de 2026 21
5.4 Otros Costos Directos del Período 21
5.5 Balance Financiero del Contrato - Acta Parcial No. 2 22
6. CONCLUSIONES 23
7. FIRMAS 24

Listado de tablas

Tabla 1. Registro presupuestal contrato de consultoría 260 de 2026 5
Tabla 2. Relación de pólizas. 6
Tabla 3. Relación de estampillas y tasas 7
Tabla 4. Relación de afiliación equipo de trabajo interventoría. 8
Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 9
Tabla 6. Relación de visitas periodo del 1 al 30 de abril de 2026 9
Tabla 7. Relación compras públicas locales Convenio 003 de 2026. 15
Tabla 8. Relación acta de comité técnico operativo. 17

DIARCO
INTERVENTORIA

2. EJE 1: JURÍDICO

Este eje da cuenta de las acciones adelantadas por la interventoría para acreditar el cumplimiento de los requisitos jurídicos del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026 ante la entidad contratante, durante el primer período de ejecución.

2.1 Requisitos de Perfeccionamiento y Ejecución

De conformidad con la Cláusula Vigésima Primera del contrato, la interventora cumplió de manera oportuna con todos los requisitos necesarios para la ejecución del contrato en un término no mayor a cinco (5) días hábiles desde la firma de este. A continuación, se relacionan:

1. Registro presupuestal: elaborado y publicado en la plataforma SECOP II.
2. Presentación de pólizas y aprobación por parte del Municipio de Tauramena.
3. Pago de estampilla pro cultura.
4. Pago de estampilla pro bienestar del adulto mayor.
5. Pago de tasa pro deporte y recreación.
6. Aprobación del plan de inversión del anticipo por parte del supervisor del contrato.
7. Apertura de cuenta de ahorros separada en Davivienda, destinada exclusivamente al manejo de los recursos del anticipo.
8. Suscripción del Acta de Inicio del contrato, con el cumplimiento previo de todos los literales anteriores.

2.1.1 Registro presupuestal:

En tabla 1 se relaciona la información del RP que hace parte del contrato de consultoría No 260 de 2026, documento que hace parte del expediente contractual y se encuentra publicado en plataforma SECOP II.

Tabla 1. Registro presupuestal contrato de consultoría 260 de 2026

REGISTRO PRESUPUESTAL	CUENTA	RUBRO	RECURSO	VALOR
362	SERVICIO DE APOYO A LA PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LA ZONA URBANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA CASANARE	4.01.00AD.22.2201.0700.2026854-100001	AD001-ASIGNACIONES DIRECTAS/ 20% DEL SGR. BIENIO ACTUAL	$ 315.216.648,00

REGISTRO PRESUPUESTAL	CUENTA	RUBRO	RECURSO	VALOR
1326	SERVICIO DE APOYO A LA PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LA ZONA URBANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA CASANARE	00AD-2201-0700-2026-85410-0001	AD85410-NACION	$ 315.216.648,00

Fuente:
https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10027585&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

2.1.2 Garantía Única – Pólizas del Contrato No. 260 de 2026

Dando cumplimiento a la Cláusula Novena del contrato y al artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, la interventora constituyó la garantía única a favor del Municipio de Tauramena con los cinco amparos exigidos contractualmente. Las pólizas fueron revisadas y aprobadas por la Oficina Asesora de Jurídica del Municipio mediante acta de aprobación de pólizas de fecha 06 de marzo de 2026, y la constancia de aprobación se encuentra publicada en la plataforma SECOP II.

Tabla 2. Relación de pólizas.

No.	Amparo	Póliza No.	Valor asegurado	Desde	Hasta
1	Cumplimiento del contrato (10% del valor, por el término del contrato + 4 meses)	COQ - 100008837	$31.521.664,80	03/03/2026	13/03/2027
2	Buen manejo y correcta inversión del anticipo (100% del valor del anticipo)		$94.564.994,40	03/03/2026	13/03/2027
3	Pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones laborales (5% del valor – plazo + 3 años)		$15.760.832,40	03/03/2026	13/11/2029
4	Responsabilidad Civil Extracontractual (Equivalente a 200 SMMLV)	COQ - 100002141	$350.181.000,00	03/03/2026	03/11/2026

2.1.3 Estampillas y tasas

Se realizó pago de estampillas y tasas liquidadas por hacienda para el contrato de consultoría 260 de 2026, relacionados en tabla 3.

Tabla 3. Relación de estampillas y tasas

Tributo	Porcentaje	Valor	Fecha de pago	Banco	Cuenta
Procultura	0.70% 2%	$5.298.000	05/03/2026	Bancolombia	47799
Adulto Mayor	4%	$10.596.000	05/03/2026	Bancolombia	47800
Pro-deporte y recreación	2.5%	$7.880.000	05/03/2026	Davivienda	1769-0008-0027
Justicia familiar	2%	$1.891.300	20/03/2026	Deducción de anticipo en obligación No 571.	
Justicia familiar	2%	$312.259	23/04/2026	Deducción de acta parcial No 01 obligación No 894.	

2.1.4 Acta de Asignación del Supervisor del Contrato

El Municipio de Tauramena, a través de oficio del 06 de marzo de 2026, se designó como supervisor del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026 al Licenciado William Hernan Abril Valcarcel, en su calidad de secretario de Despacho de la Secretaría de Desarrollo Social, en cumplimiento del artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 y la Cláusula Décima Cuarta del contrato. La comunicación de dicha designación fue recibida por la interventora y obra en el expediente contractual y en plataforma SECOP II.

2.1.5 Acta de Inicio del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026

El día 9 de marzo de 2026, una vez verificado el cumplimiento de los requisitos de ejecución señalados en la Cláusula Vigésima Primera, se procedió a suscribir el Acta de Inicio del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026. En dicha acta quedó consignada la fecha de inicio (9 de marzo de 2026), la fecha de terminación del contrato (8 de noviembre de 2026), el valor total pactado, el estado de las garantías y la identificación del equipo de trabajo.

El acta fue suscrita por la interventora Diana Caterinne Arcos Escobar y por el supervisor designado, fue firmada el 09 de marzo de 2026 y radicada ante la Oficina Asesora de Jurídica y cargada en las plataformas SECOP II y Papiro-Pimysis, de conformidad con el numeral 2 de la Vigilancia Administrativa de la Cláusula Séptima del contrato.

2.1.6 Verificación de Afiliaciones al SGSSI del Equipo de Trabajo

En cumplimiento de la Cláusula Cuarta del contrato y la normativa vigente en seguridad social, la interventora acredita que el equipo de trabajo vinculado para el período reportado se encuentra afiliado y al día en el pago de los aportes a la seguridad social integral: pensión,

salud y ARL, así como a los aportes parafiscales correspondientes (ICBF, SENA y Caja de Compensación Familiar), relacionado en tabla 4. Los certificados de pago se adjuntan como soporte integral al presente informe – Anexo No 01.

Tabla 4. Relación de afiliación equipo de trabajo interventoria.

No.	Nombre completo	Cargo / Perfil contractual	Vinculación	EPS	ARL	Pensión	Parafiscales
1	Diana Caterinne Arcos Escobar	Director de Interventoría Prof. Nutrición y Dietética – Cat. 2	Laboral	Sanitas	Positiva S.A	Colpensiones	No
2	Heidy Lulieth Guerra Baez	Especialista en Alimentación y Nutrición Prof. Cat. 3	Laboral	Famisanar	Positiva S.A	Colpensiones	No
3	Jhon Eiber Cortes Quiroz	Técnico Administrativo Cat. Única	Laboral	Nueva Eps	Positiva S.A	Protección	No
4	Julio Cesar Pinzon Cuta	Profesional en Derecho Cat. 8	OPS	Sanitas	Positiva S.A	Porvenir	No
5	Rosa Angely Hereira Molina	Profesional Contable y Financiero Cat. 8	OPS	Eps Sura	Positiva S.A	Colpensiones	No

Para el periodo del 01 al 30 de abril, no se realizó cambio de personal.

DIARCO
INTERVENTORIA

3. EJE 2: TÉCNICO

El eje técnico recoge el trabajo de campo y de análisis que la interventoría desarrolló durante marzo de 2026 para verificar la correcta ejecución del Convenio No. 003/2026 por parte de la ASOPADRES JMC. Las acciones incluyeron visitas a las instituciones educativas, revisión documental, emisión de conceptos técnicos y elaboración del informe de validación del período.

3.1 Visitas Técnicas de Interventoría a las Instituciones Educativas

Durante el mes de abril se realizaron veinte visitas técnicas de seguimiento a las sedes educativas beneficiadas con el PAE, con el propósito de verificar en campo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, las condiciones sanitarias de preparación y servido de alimentos, el estado de la infraestructura, el desempeño del personal manipulador y la conformidad con la Resolución No. 003 del 7 de enero de 2026 de la UApA. Cada visita quedó formalizada teniendo en cuenta el procedimiento para la ejecución del programa de alimentación escolar – PAE – RDS04-01 Versión 1 establecido en el proceso misional: Gestión del Desarrollo Social de la Alcaldía Municipio de Tauramena, en el acta de visita y los formatos correspondientes, firmada por la interventora y el responsable de la institución, adjuntas al presente informe. Es importante mencionar que se hizo uso de los puntos de corte de la UApA, para calificar las visitas de seguimiento, monitoreo y control (tabla 5).

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas - UaPa.

Muy bueno	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

Tabla 6. Relación de visitas periodo del 01 al 30 de abril de 2026

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
1	07/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1	100%	Muy bueno

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		
2	10/04/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
3	10/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
4	10/04/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
5	10/04/2026	Acta de Seguimiento de Capacitación mes de abril		EN CUMPLIMIENTO DE NUESTRAS FACULTADES DE CONTROL, SEGUIMIENTO Y VIGILANCIA	No aplica	

DIARCO
INTERVENTORÍA

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				TÉCNICA, ADELANTAMOS DE MANERA PERMANENTE LA VERIFICACIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE QUE EL OPERADOR EJECUTA DIRIGIDO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.		
6	14/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
7	14/04/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
8	14/04/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
9	16/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semillero del Saber	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
10	17/04/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
11	17/04/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	100%	Muy bueno

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		
12	20/04/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
13	21/04/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
14	21/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
15	22/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS	100%	Muy bueno

DIARCO
INTERVENTORIA

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		
16	27/04/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
17	28/04/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
18	29/04/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO. CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
19	29/04/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO. CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
20	29/04/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO. CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno

Teniendo en cuenta las visitas realizadas en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril de 2026, se adjunta al presente informe análisis de resultados de visitas de seguimiento monitoreo y control en anexo 2.

3.2 Vigilancia del Eje Jurídico del Convenio No. 003/2026

La interventoría verificó el cumplimiento de las obligaciones jurídicas del operador ASOPADRES JMC durante el período. Se revisaron y validaron los siguientes aspectos:

1. Vigencia de la garantía única del convenio: se verificaron las pólizas 57-44-101009402 (cumplimiento, anticipo y salarios) y 57-40-1010004094 (Responsabilidad Civil Extracontractual), aprobadas el 06/03/2026 y publicadas en SECOP II.
2. Ausencia de inhabilidades o incompatibilidades del representante legal Nilson Oveimar Girón Suárez y de la ASOPADRES JMC para contratar con el Estado.
3. Focalización de beneficiarios conforme al SIMAT: se validaron los 2.494 beneficiarios del corte SIMAT del 01/04/2026 para el período del 01 al 30 de abril de 2026.

3.3 Vigilancia del Eje Técnico del Convenio No. 003/2026

3.3.1 Alimentación Saludable y Ciclos de Menú

Se verificó en campo y mediante revisión documental que la ASOPADRES JMC implementó correctamente los formatos de remisión de víveres por sede durante las cuatro semanas del período (01 al 30 de abril), con la rotación del ciclo de menú (los días 1 al 4 de abril fue receso estudiantil por semana santa).

Soporte de esta actividad se encuentra en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No 2 el cual fue radicado en oficina jurídica el día 06 de mayo de 2026.

Se constató la publicación visible de la minuta patrón, gramajes e intercambios en los tres restaurantes escolares.

Se realizó verificación en las tres sedes educativas de la publicación del mismo, se adjunta registro fotográfico en Anexo 9.

Se revisaron y validaron seis intercambios realizados en el período, todos autorizados oportunamente, manteniendo el equivalente nutricional conforme a la lista de intercambios aprobada.

Soporte de esta actividad se encuentra en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No 2 el cual fue radicado en oficina jurídica el día 06 de mayo de 2026.

DIARCO
INTERVENTORIA

3.3.2 Calidad, Inocuidad y BPM

En todas las visitas se verificó el cumplimiento de las BPM: uso correcto de EPP, separación de alimentos crudos y cocidos, condiciones de almacenamiento y plan de saneamiento básico. El 19 de marzo de 2026, la Secretaría de Salud Departamental realizó visita de inspección sanitaria con resultados: IE Técnica Empresarial del Llano (82% – Favorable con requerimiento), JMC Sede Principal (89% – Favorable con requerimiento) y JMC Semilleros del Saber (90,5% – Favorable). La interventoría requirió al operador un plan de mejora formal para las dos sedes con observaciones. El cual se adjuntó en informe de acta parcial No 01 evidenciando cierre de uno de los hallazgos.

Se constató el funcionamiento del sistema de contramuestras diarias, el diligenciamiento del KARDEX de materias primas y los formatos de control de producción en las tres sedes.

3.3.3 Personal Manipulador de Alimentos

Se verificó que los 20 integrantes del equipo de operación (3 jefes de cocina y 17 manipuladoras de alimentos) cuentan con examen médico de aptitud, dotación completa entregada el 9 de marzo de 2026 y formación en BPM. Se constató la capacitación en contaminación microbiológica y enfermedades transmitida por alimentos del 10 de abril de 2026. Hubo novedad de ingreso de nuevo personal – tabla 7, la cual fue aprobada en acta de comité técnico operativo No 04 de fecha 01 de abril de 2026. Información que reposa en el expediente contractual y en plataforma SECOP II.

Tabla 7. Novedad ingreso personal manipulador de alimentos.

Cargo	Personal saliente	Nuevo ingreso
Manipuladora de alimentos	María del Carmen Amaya Gutiérrez	Roz Evelia Huertas Garzón

3.3.4 Compras Locales – Ley 2046 de 2020

Se revisó el formato de seguimiento mensual de compras locales presentado por el operador, verificando el uso del registro de pequeños productores de la Secretaría de Agricultura. La interventoría realizó la verificación del porcentaje de compras locales (mínimo 30%) como se relaciona en tabla No 8, soporte de esta actividad se encuentra en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No 2 el cual fue radicado en oficina jurídica el día 06 de mayo de 2026.

Tabla 8. Relación compras públicas locales Convenio 003 de 2026.

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE - ABRIL	$ 301.157.982,00
VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	$ 89.063.000
PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES	**30 %**

3.4 Vigilancia del Eje Administrativo del Convenio No. 003/2026

La interventoría participó activamente en un Comité Técnico de Dirección del período (01 de abril), donde se validó y autorizó cambio de hoja de vida para el cargo de personal manipulador de alimentos Tabla No 9.

3.5 Elaboración del Informe de Validación del Período

Como culminación del trabajo técnico del período, la interventoría elaboró el Informe de Validación del Acta Parcial No. 2 del Convenio No. 003/2026. Este documento analizó sistemáticamente los cuatro ejes del informe presentado por la ASOPADRES JMC, emitió concepto FAVORABLE y avaló la prestación del servicio a 2.494 estudiantes durante 19 días hábiles, con 44.892 raciones ejecutadas y un valor de $424.274.292.

Soporte de esta actividad se encuentra en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No 2 el cual fue radicado en oficina jurídica el día 06 de mayo de 2026.

DIARCO INTERVENTORÍA

4. EJE 3: ADMINISTRATIVO

Este eje reúne el conjunto de actividades administrativas propias de la interventoría: la gestión documental, la participación en reuniones y comités, el manejo de las comunicaciones y el control del expediente contractual. Son acciones que garantizan la trazabilidad y la transparencia del ejercicio de vigilancia ante cualquier ente de control.

4.1 Suscripción y Publicación del Acta de Inicio

El 9 de marzo de 2026, una vez cumplidos los requisitos de ejecución, se firmó el Acta de Inicio del contrato, la cual fue radicada ante la Oficina Asesora de Jurídica y publicada tanto en SECOP II como en Papiro-Pimysis, conforme a los numerales 2 y 3 de la Vigilancia Administrativa de la Cláusula Séptima del contrato. El expediente contractual electrónico fue organizado e iniciado a partir de esa fecha.

4.2 Participación en Comités Técnicos de Dirección del Convenio No. 003/2026

La interventoría ha participado como miembro activo en los cinco comités celebrados durante la ejecución del contrato, suscribiendo en cada uno el acta correspondiente. La siguiente tabla resume su participación, es importante que para el periodo del presente informe se desarrolló el comité técnico de dirección No 04:

Tabla 9. Relación acta de comité técnico operativo.

Comité No.	Fecha	Temas tratados y rol de la interventoría	Estado
0	05/03/2026	Conformación comité técnico operativo de seguimiento, monitoreo y control	Cerrado
1	06/03/2026	Presentación del equipo de trabajo del convenio y del contrato 260. Revisión de la fase preoperativa. Verificación del personal ofertado. Definición de la tabla de descuentos. Entrega de focalización semana 9-13 de marzo. La interventoría revisó los documentos presentados por el operador y avaló el inicio del servicio.	Cerrado
2	13/03/2026	Actualización de la base de beneficiarios con el corte SIMAT del 13 de marzo: 2.494 estudiantes en las tres sedes. La interventoría validó el corte SIMAT y aprobó su aplicación para las semanas del 16 al 27 de marzo.	Cerrado
3	27/03/2026	Tratamiento de la suspensión temporal del PAE derivada de la Resolución 4200 de 2026 de la Gobernación de Casanare.	Cerrado
4	01/04/2026	Validación y autorización de cambio de hoja de vida cargo manipuladora de alimentos.	Cerrado

4.3 Relación de Comunicaciones y Oficios del Período

A continuación, se relacionan las comunicaciones generadas y recibidas por la interventoría durante el período. Todos los documentos cuentan con número de radicado y forman parte del expediente contractual del convenio de asociación 003 de 2026:

No.	Fecha	Asunto	Origen / Destino	Estado
1	6/04/2026	Intercambio semana del 06 al 10 de abril de 2026	Operador → Interventoría	Aprobado (PAEMC-2026-006) y aplicado
2	6/04/2026	Oficio Invitación Mesa Publica	Interventoría → Operador	Enviado (PAEMC-2026-007)
3	12/03/2026	Intercambio semana del 16 al 20 de marzo de 2026	Operador → Interventoría	Aprobado (PAEMC-2026-003) y aplicado
4	10/04/2026	Oficio Solicitud Directrices Hábitos de vida Saludable	Interventoría → Secretaría de Desarrollo social Tauramena	Enviado (PAEMC-2026-008)
5	13/04/2026	Ficha Técnica Queso Sammy	Operador → Interventoría	Aprobado (PAEMC-2026-009) y aplicado
6	14/04/2026	Oficio Remisorio Entrega de Informe	Interventoría → Supervisión	Entregado (PAEMC-2026-010)
7	15/04/2026	Intercambio semana del 20 al 24 de abril de 2026	Operador → Interventoría	Aprobado (PAEMC-2026-011) y aplicado
8	24/04/2026	Intercambio semana del 27 al 30 de abril de 2026	Interventoría → Operador	Aprobado (PAEMC-2026-011A) y aplicado
9	29/04/2026	Requerimiento y Mesa de Trabajo	Interventoría → Secretaría de Desarrollo social Tauramena	Enviado (PAEMC-2026-012)

4.4 Gestión del Expediente Contractual

La interventoría llevó el control y organización del expediente contractual tanto del Contrato No. 260/2026 como del Convenio No. 003/2026, verificando que cada documento generado en el período estuviera debidamente archivado en físico, cargado en SECOP II y registrado en Papiro-Pimysis, de conformidad con el numeral 18 de la Vigilancia Administrativa y la guía de organización de archivos de la entidad. En anexo 3, se adjunta captura de cargue de documentos en plataforma SECOP II.

DIARCO
INTERVENTORÍA

4.5 Participación en otras actividades

Teniendo en cuenta que la ejecución del contrato 260 del 3 de marzo de 2026, se ejecuta en el marco de los procesos misionales de la Alcaldía de Tauramena Casanare, el cual cumple las procesos y procedimientos definidos desde Calidad, resultó importante conocer y ejecutar actividades inherentes al ejercicio de la interventoría del PAE, las cuales se relacionan a continuación:

Fecha	Actividad	Resultado
24/04/2026	Sesión virtual mediante plataforma meet https://meet.google.com/dxa-xuxv-may . Tema: Indicadores de calidad PAE	Actualización y socialización de cada uno de los indicadores que miden gestión del PAE, entrega mes de junio de 2026.
29/04/2026	Cargue información relacionada con ejecución PAE corte Enero – febrero y marzo, en la plataforma Schip local.	Cargue a pagina de la contaduría general de la nación la información respectiva. Anexo 4.

5. EJE 4: FINANCIERO Y CONTABLE

Este eje reporta la situación financiera y contable del Contrato de Consultoría No. 260/2026 durante el segundo período de ejecución, abarcando el manejo del anticipo, la nómina del equipo de trabajo y la liquidación del Acta Parcial No. 2.

5.1 Anticipo – Manejo y Plan de Inversión

El Municipio de Tauramena giró a la interventoría el treinta por ciento (30%) del valor total del contrato en calidad de anticipo, equivalente a noventa y cuatro millones quinientos sesenta y cuatro mil novecientos noventa y cuatro pesos ($94.564.994,00), una vez aprobado el plan de inversión del anticipo por parte del supervisor del contrato. Estos recursos fueron recibidos en la cuenta de ahorros de uso exclusivo que se relaciona a continuación:

CUENTA SEPARADA – ANTICIPO CONTRATO 260/2026	
Entidad bancaria	Davivienda
Tipo de cuenta	Cuenta de Ahorros
Número de cuenta	0550108900794083
Titular	Diana Caterinne Arcos Escobar
Destinación	Exclusiva para la ejecución del anticipo del Contrato No. 260/2026
Fecha de apertura de la cuenta	09/03/2026
Fecha de recibo del anticipo	20/03/2026
Valor total del anticipo recibido	$94.564.994,00
Deducciones al anticipo (Estampilla para la justicia familiar - Acuerdo 015/2024	$1.891.300,00
Valor neto	$92.673.694,00
Plan de inversión aprobado por supervisor	09/03/2026 – publicado en SECOP II

Los recursos del anticipo se manejan de forma estrictamente separada del patrimonio personal de la contratista, conforme al Parágrafo Primero de la Cláusula Tercera del contrato.

DIARCO
INTERVENTORÍA

AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO – ACTA PARCIAL No. 2	
Valor total del anticipo	$94.564.994,00
Amortizado Acta parcial No 01	$ 8.668.458
Valor a amortizar en el Acta Parcial No. 2	**$ 9.442.491**
Total anticipo amortizado acumulado	$18.110.949
Porcentaje de ejecución del período	19%
Saldo del anticipo por amortizar	$ 76.454.045

5.2 Personal de la Interventoría – Perfiles, Contratos y Afiliaciones

El equipo de trabajo vinculado para la ejecución del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026 es el establecido en la estructura de costos del contrato y en el numeral 4.1.3.2 del pliego de condiciones definitivo. En tabla No 4, se relaciona el personal que prestó servicios durante el período del 1 al 30 de abril de 2026, el cual corresponde al presentado para el proceso CMMT-SDS-001-2026. Las hojas de vida hacen parte integral del expediente cargado en plataforma SECOP II.

5.3 Nómina del Equipo de Trabajo – Período 1 al 30 de abril de 2026

En anexo No 5, se relaciona los honorarios o salarios devengados por el equipo de interventoría durante el período reportado, conforme a los valores establecidos en la estructura de costos del contrato, teniendo en cuenta la naturaleza de los contratos, se realizaron los pagos correspondientes al desarrollo de las actividades, sobre 30 días laborados entre el 01 al 30 de abril de 2026. De igual manera soportes de pago de seguridad social personal vinculado por obra o labor, son soportados en anexo No 1.

5.4 Otros Costos Directos del Período

Adicionalmente a los costos de personal, se ejecutaron durante el período los siguientes rubros contemplados en la estructura de costos del contrato:

Ítem	Descripción	Valor unitario / mes	Valor período
1	Arrendamiento de oficina para la interventoría	$800.000	$800.000
2	Honorarios Profesional en Derecho (Otros costos directos)	$ 1.093.277	$ 1.093.277

Ítem	Descripción	Valor unitario / mes	Valor período
3	Honorarios Profesional Contable y Financiero (Otros costos directos)	$ 1.093.307	$ 1.093.307

En anexo No 6, se adjuntan soportes de pago de seguridad social y nomina de personal vinculado por prestación de servicios (abogado y contadora).

El soporte de pago por concepto de arrendamiento de oficina se adjunta en anexo No 7, del presente informe, junto al contrato del mismo.

5.5 Balance Financiero del Contrato – Acta Parcial No. 2

LIQUIDACIÓN ACTA PARCIAL No. 2 – CONTRATO 260/2026	
Valor total del contrato	$315.216.648,00
Valor bruto del Acta Parcial No. 2	$ 31.474.971
Menos: amortización del anticipo proporcional al período (30%)	$ 9.442.491
Valor neto a pagar – Acta Parcial No. 2	**$ 22.032.480**
Porcentaje de ejecución financiera del período	19.15%
Porcentaje de ejecución física del período (30 días)	21.67%

Ver anexo 8.

DIARCO
INTERVENTORÍA

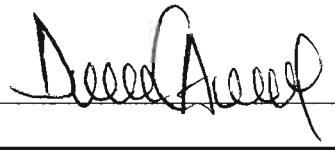
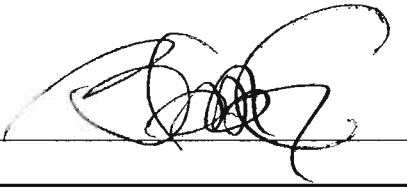
6. CONCLUSIONES

Cumplido el segundo mes de ejecución del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026, el equipo de interventoría presenta las siguientes conclusiones:

1. Todos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato fueron atendidos oportunamente, lo que permitió iniciar la interventoría el mismo día que arrancó el Convenio No. 003/2026 (9 de marzo de 2026).
2. La garantía única del contrato fue constituida con los cinco amparos exigidos y aprobada por el Municipio. Se activa seguimiento a la renovación de la póliza de RC Extracontractual antes de su vencimiento.
3. Se realizaron veinte visitas técnicas de campo que permitieron verificar el cumplimiento de los lineamientos del PAE, identificar hallazgos y emitir requerimientos formales al operador.
4. La participación activa en comité técnico del período garantizó la trazabilidad de las decisiones adoptadas y el seguimiento oportuno.
5. El anticipo fue recibido y se maneja en la cuenta separada Davivienda conforme al plan de inversión aprobado por el supervisor.
6. El equipo de trabajo estuvo vinculado y operativo desde el inicio del contrato, con las afiliaciones al SGSSI al día.
7. Se evidencia un avance físico de 78.33% y financiero de 19.15%, del contrato de consultoría No 260 de 2026.
8. Se recomienda realizar actualización al proceso de seguimiento PAE establecido por la entidad.

7. FIRMAS

En constancia de lo anterior, suscriben el presente Informe de Ejecución de Actividades – Acta Parcial No. 2 del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026:

Elaboró y presenta:	**Vo.Bo. Apoyo a la Supervisión del Contrato No. 260/2026:**
	
DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	**BLANCA FERNANDA GUTIERREZ IBAÑEZ**
C.C. 1.018.422.024	Cargo: Profesional de apoyo Cto 261 de 2026
Interventora – Contrato No. 260/2026	Secretaría de Desarrollo Social
Municipio de Tauramena Casanare	Municipio de Tauramena Casanare

Vo.Bo. Supervisor del Contrato No. 260/2026:

WILLIAM HERNAN ABRIL VALCARCEL
Cargo: Secretario de Despacho
Secretaría de Desarrollo Social
Municipio de Tauramena Casanare

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 1
PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL
PERSONAL NOMINA

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 1018422024	4	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 12 2 25	TAURAMENA-CASANARE	3204466013	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-05	271770741	9504097601	E	2026/05/08	2026/05/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$2,292,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (2 Afiliados)					$9,345,444	$1,495,300			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$48,900		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (2 Afiliados)					$9,345,444	$1,495,300			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$48,900		$0	$0
Ciudad: TAURAMENA Depto: CASANARE (2 Afiliados)					$9,345,444	$1,495,300			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$48,900		$0	$0
1	CC	1006415705	CORTES JHON	230201	30	$2,425,444	$388,100	EPS037	30	$2,425,444	$97,100	CCF69	30	$2,425,444	$97,100	14-23	30	$2,425,444	$12,700	30	$0	$0
2	CC	1012334499	GUERRA HEIDY	25-14	30	$6,920,000	$1,107,200	EPS017	30	$6,920,000	$276,800	CCF69	30	$6,920,000	$276,800	14-23	30	$6,920,000	$36,200	30	$0	$0
Total		**Afiliados(2)**				$9,345,444	$1,495,300			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$373,900			$9,345,444	$48,900		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 1018422024	4	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 12 2 25	TAURAMENA-CASANARE	3204466013	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-04	271764346	9504097079	Y	2026/05/08	2026/05/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$993,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$512,300	$0	$0	$512,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$512,300	$0	$0	$512,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$16,800	$0	$0	$16,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$16,800	$0	$0	$16,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$64,100	$0	$0	$64,100
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$64,100	$0	$0	$64,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$400,200	$0	$0	$400,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$400,200	$0	$0	$400,200
TOTAL				1	$993,400	$0	$0	$993,400

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 1018422024	4	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 12 2 25	TAURAMENA-CASANARE	3204466013	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-04	271764346	9504097079	Y	2026/05/08	2026/05/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$993,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$3,201,600	$512,300			$3,201,600	$400,200			$3,201,600	$64,100			$3,201,600	$16,800		$0	$0
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)					$3,201,600	$512,300			$3,201,600	$400,200			$3,201,600	$64,100			$3,201,600	$16,800		$0	$0
Ciudad: TAURAMENA Depto: CASANARE (1 Afiliados)					$3,201,600	$512,300			$3,201,600	$400,200			$3,201,600	$64,100			$3,201,600	$16,800		$0	$0
1	CC 1018422024	ARCOS DIANA	25-14	30	$3,201,600	$512,300	EPS005	30	$3,201,600	$400,200	CCF69	30	$3,201,600	$64,100	14-23	30	$3,201,600	$16,800	30	$0	$0
Total Afiliados(1)					$3,201,600	$512,300			$3,201,600	$400,200			$3,201,600	$64,100			$3,201,600	$16,800		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 1018422024	4	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 12 2 25	TAURAMENA-CASANARE	3204466013	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-04	2026-04	271764346	9504097079	Y	2026/05/08	2026/05/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$993,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$512,300	$0	$0	$512,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$512,300	$0	$0	$512,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$16,800	$0	$0	$16,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$16,800	$0	$0	$16,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$64,100	$0	$0	$64,100
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	1	$64,100	$0	$0	$64,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$400,200	$0	$0	$400,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$400,200	$0	$0	$400,200
TOTAL				1	$993,400	$0	$0	$993,400

320

DIARCO
INTERVENTORIA

ANEXO 2
VISITAS INTERVENTORIA

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	07042026	Sede educativa:	Jmc Semilleros del Saber					
Operador:	ASOPADRES JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	860
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higlene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se reallzan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensllios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se reallzan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	N/A
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N/A
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1

22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterinne Arcos	Nombre: Zoraida Mejia
Documento: 1018422024	Documento: 66717534.
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FDS04-10
Versión:1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	07042026	Sede educativa:	Semilleros del Saber					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo: X	Residencias escolares:	Desayuno:	R.Mañana:	R.Tarde:	Cena:	No de servicios:	860

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevos pericos, arveja seca guisadas, arroz blanco, platano cocido, ens. repollo, tomate y zanahoria, y Jugo de tomate de árbol.				
Intercambios	Alimento:	Platano cocido por papa cocido, Jugo tomate por Jugo Guayaba.			
	Motivo del intercambio	Disponibilidad.	Fecha:	Autorizado por:	Interventoria.

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: Zoraida Muñoz	Nombre: Catenare Arcos.
Documento: 68717534.	Documento: 1018422024.
Cargo: Jefe de cocina.	Cargo: Directora PAE.

324

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	7/04/2026	ACTA No.:	6
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	Semana 4 Menú 17
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL





REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.HUEVOS PERICOS



Fotografía 2..HUEVOS PERICOS



Fotografía 3..HUEVOS PERICOS



Fotografía 1.ARVEJA SECA GUISADA



Fotografía 2.ARVEJA SECA GUISADA



Fotografía 3.ARVEJA SECA GUISADA

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1. ARROZ



Fotografía 2.ARROZ



Fotografía 3.ARROZ



Fotografía 1.PAPA COCIDA



Fotografía 2..PAPA COCIDA



Fotografía 3..PAPA COCIDA



Fotografía 1.ENSALADA REPOLLO,TOMATE ZANOHARIA RAYADA CON LIMON



Fotografía 2.ENSALADA REPOLLO,TOMATE ZANOHARIA RAYADA CON LIMON



Fotografía 3.ENSALADA REPOLLO,TOMATE ZANOHARIA RAYADA CON LIMON



Fotografía 1.JUGO DE GUAYABA



Fotografía 2.JUGO DE GUAYABA



Fotografía 3.JUGO DE GUAYABA

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	10042026	Sede educativa:	José María Córdoba sede Semilleros del Saber.					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno:	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	862.
						X		

Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneam ento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08-04-25	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NIA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NIA
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

Sin novedad.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catrine Arcos	Nombre: Zoraida mesa.
Documento: 1018422024	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe cocina

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

328

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	10042026	Sede educativa:	Jose Maria Cordoba Sede Semilleros.					
Operador:								
Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	862.
	X							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú 20: Carne en bistec, Arroz blanco, deditos de queso, Ensalada sol, Jugo de mango y agua potable.				
Intercambios	Alimento:	N/A.			
	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: Katerinne Arcos	Nombre: Zoraida Ruiz C.
Documento: 1018442014	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe cocina

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA

F

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	10 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	N° 7
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 4 MENU 20
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 20 semana 4



Fotografía 2. Verificación procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.CARNE EN BISTECK



Fotografía 2..1.CARNE EN BISTECK



Fotografía 3.CARNE EN BISTECK



Fotografía ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1. DEDITOS DE QUESO



Fotografía 2. DEDITOS DE QUESO



Fotografía 3. DEDITOS DE QUESO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografia 1.ENSALADA SOL



Fotografia 2.ENSALADA SOL



Fotografia 3. ENSALADA SOL



Fotografia 1. JUGO DE MANGO



Fotografia JUGO DE MANGO



Fotografia JUGO DE MANGO

ENTIDAD TERRITORIAL:				ALCALDIA DE TAURAMENA				
Fecha de la visita:	10042026		Sede educativa:	Jose Maria Cordoba Sede Principal				
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	808
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08-04-25	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	N/A
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catenire Arcos	Nombre: Yhanifa Lopez
Documento: 1018422024.	Documento: 33625773
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina

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

333

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	10042026	Sede educativa:	Jose Mario Cordoba sede Principal.					
Operador:	Aso padres.							
Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	808
	X							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú 20: Carne en Bisteck, Arroz blanco, Dedito de queso, ensalada sol y Jugo de mango				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catenne Arcos.	Nombre: Yanimta Lopez
Documento: 1018422024.	Documento: 33.625.173
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina.

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARAD.

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	10 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	N° 8
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 4 MENU 20
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 20 semana 4



Fotografía 2. Verificación procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.CARNE EN BISTECK



Fotografía 2.CARNE EN BISTECK



Fotografía 3.CARNE EN BISTECK



Fotografía 1 ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1. DEDITOS DE QUESO



Fotografía 2. DEDITOS DE QUESO



Fotografía 3.DEDITOS DE QUESO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.ENSALADA SOL



Fotografía 2.ENSALADA SOL



Fotografía 3. ENSALADA SOL



Fotografía 1. JUGO DE MANGO



Fotografía 2 JUGO DE MANGO



Fotografía 3 JUGO DE MANGO

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	10042026	Sede educativa:	Ins. tecnico del llano					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	824
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08-04-25	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %
Observaciones		

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catenne Arcos	Nombre: Angela Vega
Documento: 1084202020	Documento: 1115922207
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina.

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

338

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	10042026	Sede educativa:	Ins. tecnico del llano					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo: X	Residencias escolares:	Desayuno:	R.Mañana:	R.Tarde:	Cena:	No de servicios:	824

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú 20: Carne en Bisteck, arroz blanco, deditos de queso ensalada Sol.					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
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: Catenne Arcos	Nombre: Angela Vega
Documento: 1018422024.	Documento: 1115711207
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina.

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	STITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	10 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	9
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 4 MENU 20
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 20 semana 4



Fotografía 2. Verificación procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografia 1.CARNE EN BISTECK



Fotografia 2.CARNE EN BISTECK



Fotografia 3.CARNE EN BISTECK



Fotografia 1. ARROZ BLANCO



Fotografia 1.ARROZ BLANCO



Fotografia 3.ARROZ BLANCO



Fotografia 1. DEDITOS DE QUESO



Fotografia 2. DEDITOS DE QUESO



Fotografia 3.DEDITOS DE QUESO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.ENSALADA SOL



Fotografía 2.ENSALADA SOL



Fotografía 3. ENSALADA SOL



Fotografía 1. JUGO DE MANGO



Fotografía 2. JUGO DE MANGO



Fotografía 3 JUGO DE MANGO

DIARCO

FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIONES

Contrato de Consultoría N° 260 de 2026

Operador: ASOPADRE JMC

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA CAPACITACIÓN

Mes de reporte:	ABRIL	**Año:**	2026
Nombre de la capacitación:	CONTAMINACION MICROBIOLOGICA Y ENFERMEDADES TRANSMITIDA POR ALIMENTOS (ETAS)		
Fecha de realización:	10 DE ABRIL DE 2026	**Lugar:**	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
Hora inicio:	03:00 PM	**Hora finalización:**	04:15 PM
Facilitador / Capacitador:	KARINA URUEÑA	**Entidad / Institución:**	ASOPADRES JMC
Modalidad:	■ Presencial □ Virtual □ Mixta	**N° de asistentes:**	21
Municipio:	TAURAMENA	**Departamento:**	CASANARE

2. OBJETIVOS Y CONTENIDO TEMÁTICO

Objetivo general:	Capacitar al personal manipulador de alimentos de ASOPADRES JMC sobre los mecanismos de contaminación microbiológica y las medidas preventivas contra las ETAS , con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) bajo los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.
Temas desarrollados:	1. Conceptos de Microbiología Alimentaria: Identificación de bacterias, virus y parásitos comunes en los servicios de alimentación. 2. Factores que favorecen el crecimiento microbiano: Explicación de la importancia de la temperatura (zona de peligro), el tiempo y la humedad. 3. Tipos de Contaminación: Diferenciación entre contaminación física, química y, especialmente, la contaminación cruzada. 4. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Definición, síntomas más comunes (diarrea, vómito, fiebre) y población de riesgo en entornos escolares. 5. Prácticas de Higiene Preventiva: Correcto lavado de manos, uso de EPP y cumplimiento de los estándares de la Resolución 2674 de 2013.
Metodología utilizada:	■ Taller participativo ■ Charla magistral □ Demostración práctica □ Video / Multimedia □ Otro: _____
Materiales utilizados:	■ Presentación □ Cartillas / Folletos ■ Videos □ Material físico □ Otro: _____

3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Nivel de participación:	■ Alto □ Medio □ Bajo
Logros alcanzados:	✓ Identificación clara por parte del personal sobre los principales agentes patógenos (bacterias, virus y parásitos) que contaminan los alimentos. ✓ Comprensión de la relación entre prácticas de higiene deficientes y el brote de ETAS en el entorno escolar. ✓ Socialización efectiva de los síntomas comunes de intoxicación alimentaria y los protocolos de reporte inmediato.
Dificultades presentadas:	No se presentó ninguna anomalía durante el desarrollo de la actividad; la jornada transcurrió con total normalidad y disposición por parte de los asistentes.
Compromisos adquiridos:	✓ Aplicar estrictamente el lavado de manos según la frecuencia establecida en la Resolución 2674 de 2013. ✓ Mantener el uso correcto de los Elementos de Protección Personal (EPP) durante toda la jornada laboral. ✓ Vigilar la cadena de frío y las temperaturas de cocción para prevenir la proliferación microbiológica
Observaciones generales:	La jornada se desarrolló de manera satisfactoria con una actitud receptiva por parte de los 20 asistentes, cumpliendo con el cronograma del Contrato de Consultoría N° 260 de 2026.

6. FIRMAS Y APROBACIÓN

Responsable de la Capacitación	Interventoría	Representante ASOPADRE JMC
KARINA URUEÑA GALINDO	Heidy Lulieth Guerra Báez	
Nombre: Karina Urueña Cargo: Ing. Alimentos Fecha: 10/04/2026	Nombre: Heidy Lulieth Guerra Cargo: Nutricionista y Dietista Fecha: 10/04/2026	Nombre: Nilson Girón Cargo: R/L Asopadres JMC Fecha: 10/04/2026

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	NSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLAN
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	10 DE ABRIL DE 2026	ACTA No.:	10
TIPO DE VISITA:	CAPACITACION	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Capacitar al personal manipulador de alimentos de ASOPADRES JMC sobre los mecanismos de contaminación microbiológica y las medidas preventivas contra las ETAS , con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) bajo los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. CAPACITACION PERSONAL PAE



Fotografía 2. CAPACITACION PERSONAL PAE



Fotografía 3. CAPACITACION PERSONAL PAE



Fotografía 4. CAPACITACION PERSONAL PAE



Fotografía 5. CAPACITACION PERSONAL PAE



Fotografía 6. CAPACITACION PERSONAL PAE

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	14042026	Sede educativa:	JMC Semilleros del Saber.					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	860
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta alslado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08-05-2025	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %
Observaciones		

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Zuruda Rojas
Documento: 1082422024	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE	Cargo: jefe cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	14 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	11
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Fotografía 2. EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Fotografía 3. PLAN DE SANAMIENTO



Fotografía 4. PLAN DE SANAMIENTO



Fotografía 5. CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 6. CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 7. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 8. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

	
Fotografía 9. ABASTECIMIENTO DE AGUA	Fotografía 10. ABASTECIMIENTO DE AGUA
	
Fotografía 11. PERSONAL MANIPULADOR	Fotografía 12. PERSONAL MANIPULADOR
	
Fotografía 13. ALMACENAMIENTO	Fotografía 14. ALMACENAMIENTO
	
Fotografía 15. PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRUBUCION	Fotografía 16. PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRUBUCION
	
Fotografía 15. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	Fotografía 16. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	14042026	Sede educativa:	JMC Sede principal					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	808.
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 8-05-25	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos nl para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NA
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Sanin Fe López
Documento: 1018422024	Documento: 33625173
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	14 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	12
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Fotografía 2. EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Fotografía 3. PLAN DE SANAMIENTO



Fotografía 4. PLAN DE SANAMIENTO



Fotografía 5. CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 6. CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 7. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 8. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

	
Fotografía 9. ABASTECIMIENTO DE AGUA	Fotografía 10. ABASTECIMIENTO DE AGUA
	
Fotografía 11. PERSONAL MANIPULADOR	Fotografía 12. PERSONAL MANIPULADOR
	
Fotografía 13. ALMACENAMIENTO	Fotografía 14. ALMACENAMIENTO
	
Fotografía 15. PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRUBUCION	Fotografía 16. PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRUBUCION
	
Fotografía 15. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	Fotografía 16. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	14042026	Sede educativa:	Inst. tecnico del llano					
Operador:	Asopadres Jmc							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	824
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 8-05-25	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatlvidad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contamlnación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Angela Vega
Documento: 1018422024	Documento: 1115712207
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina.

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	NSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	14 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	13
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Fotografía 2. EDIFICACIONES E INSTALACIONES



Fotografía 3. PLAN DE SANAMIENTO



Fotografía 4. PLAN DE SANAMIENTO



Fotografía 5. CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 6. CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 7. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 8. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 9. ABASTECIMIENTO DE AGUA



Fotografía 10. ABASTECIMIENTO DE AGUA



Fotografía 11. PERSONAL MANIPULADOR



Fotografía 12. PERSONAL MANIPULADOR



Fotografía 13. ALMACENAMIENTO



Fotografía 14. ALMACENAMIENTO



Fotografía 15. PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRUBUCION



Fotografía 16. PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRUBUCION



Fotografía 15. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD



Fotografía 16. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA										
Fecha de la visita:	16/04/2026	Sede educativa:	Jose maria Cordoba Sede Semillero	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares			
						Desayuno	Refrigerio AM	Refrigerio tarde	Cena
Operador:	Asopadres JMC	No Servicios	860		X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menu 5: Carne molida con espagueti, Cascos de papa fritos, ensalada de pepino y tomate con limón jugo de tomate de árbol.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de Soya	multiservicios	16/02/26	16/02/27	x500ml	NA	15	15	0	✓	✓	✓	C
Azúcar	multiservicios	3030529	31/01/27	lb	NA.	10	10	0	✓	✓	✓	C
Sal	multiservicios	NA	NA	lb	NA	3	3	0	✓	✓	✓	C
Pasta Espagueti	multiservicios	5	29/01/27		↓ -18°C	1331b	66.7kg	0	✓	✓	✓	C.
Carne molida.	multiservicios	19/02/26	NA	lb	↳ NA	98	98,9	0	✓	✓	✓	C
Tomate arbol	multiservicios	NA	NA	lb	NA	172	172.	0	✓	✓	✓	C
Papa comun	multiservicios	NA	NA	lb	NA	168	168	0	✓	✓	✓	C
Tomate	multiservicios	NA	NA	lb	NA	72	72	0	✓	✓	✓	C
Cebolla cabezona	multiservicios	NA	NA	lb	NA	13	13	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	multiservicios.	NA	NA	lb.	NA	69	69	0	✓	✓	✓	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100.

Observaciones :

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Heidy Lorena Baez Guerra.	Nombre: Zorayda Mejia.
Documento: 1012338499.	Documento: 66717534
Cargo: Profesional Operativo.	Cargo: Jefe cocina.

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA										
Fecha de la visita: 16 04 20 26	Nivel de escolaridad a verificar:	Sede educativa: Semilleros.	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Asistencia escolar	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador: Asopadres JMC.		No Servicios 860		X					

Organolépticas y Fisicoquímicas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Condiciones de grameaje: Semana 1	Semana 2	Semana 3	Preparación nueva	Hora suministro	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura hora de entrega: T°C	Temperatura hora de entrega: Cumple	Temperatura hora de entrega: No cumple	Temperatura distribución final: T°C	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Temperatura preparación base: T°C	Temperatura preparación base: Cumple	Temperatura preparación base: No cumple	Rotulación: Cumple	Rotulación: No cumple
Goulash pollo	Goulash pollo	✓									✓		✓		✓		✓					74,3	✓					✓	
Arroz blanco	Arroz blanco	✓									✓		✓		✓		✓					67,5	✓					✓	
Puré papa	Puré papa	✓									✓		✓		✓		✓					62,9	✓					✓	
Limonada panela	Limonada panela.	✓									✓		✓		✓		✓					5,6	✓					✓	
Salcado fecula	Fecula.	✓									✓		✓		✓		✓					69,8	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones

Menu # 4.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Heidy Guevara Báez	Nombre:
Documento: 1812334499	Documento: 66717534
Cargo: Profesional operativo	Cargo: Jefe cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	16 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	14
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 5
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 5		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografia 1. Aceite de soya marca ideal



Fotografia 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal



Fotografia 3. Pasta espaguetti marca la nieve



Fotografia 4. Lote y fecha de vencimiento de la pasta la nieve



Fotografia 5. Sal marca refisal



Fotografia 6. Lote de sal de mesa



Fotografia 7. Carne de res molida



Fotografia 8. Lote y fecha de vencimiento de la carne



Fotografía 9.Azucar blanca marca granos del oriente



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento del azucar



Fotografía 11. papa comun negra



Fotografía 12. pepino cohombro



Fotografía 13. tomate de arbol



Fotografía 14. tomate de guiso



Fotografía 15. cebolla cabezona

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografía 1.Goulash de pollo - 74,3°C



Fotografía 2.arroz blanco- 67,5 °C



Fotografía 3.Pure de papa - 62,9°C



Fotografía 4. limonada de panela - 5,6°C



Fotografía 5. colada de fecula de maiz- 69,8°C

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	17042026	Sede educativa:	Inst. técnico del llano				
Operador:	Asopadres JMC.						
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios: 824
						X	

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 8-04-2025	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabllidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine	Nombre: Angela Vega M
Documento: A.C.C. 1018422049	Documento: 1115912207
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO
FDS04-10
Versión:1
358

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	17042026	Sede educativa:	Inst. Tecnica empresarial del llano					
Operador:	Asopadres IMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo: X	Residencias escolares:	Desayuno:	R.Mañana:	R.Tarde:	Cena:	No de servicios:	824

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida con espaqueti, casca de papa frito, ensalada de pepino y tomate con limón y Jugo tomate de árbol				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las 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: Catenire Arcos	Nombre: [illegible] Vega
Documento: 1018427024	Documento: 1117511247
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina.

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	NSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLAN
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	17 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	15
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 5
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 5 semana 1



Fotografía 2. Verificación procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI



Fotografía 21.CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI



Fotografía 31.CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI



Fotografía 1. CASCOS DE PAPA FRITOS



Fotografía 2 CASCOS DE PAPA FRITOS



Fotografía 3. CASCOS DE PAPA FRITOS



Fotografía 1. ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON



Fotografía 2.ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON



Fotografía 3.ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1 JUGO DE TOMATE DE ARBOL



Fotografía 2. JUGO DE TOMATE DE ARBOL



Fotografía 3. JUGO DE TOMATE DE ARBOL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	17042026	Sede educativa:	JMC principal					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	808
						Y		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 8-04-25	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catenne Arco	Nombre: Yoninfa Lopez
Documento: 1094122024	Documento: 33625173
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefa de cocina

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO
FDS04-10
Versión:1
363

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	17042026	Sede educativa:	JMC Pnncipal					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Almuerzo: Y	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	808

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida con espagueti, Cascos de papa frito, Ensalada de Apio y tomate y Jugo de tomate de árbol.				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las 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: Catenne Arcos	Nombre: Yanitza Lopez
Documento: 1018422024	Documento: 33625173
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita: 17/04/2026 Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria Sede educativa: JMC Principal

Operador: Asopadres JMC. No Servicios 808

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

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú Cumple	Complemento de menú No cumple	Cumplimiento de gramajes MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Apariencia Cumple	Apariencia No cumple	Sabor Cumple	Sabor No cumple	Olor Cumple	Olor No cumple	Textura Cumple	Textura No cumple	Temperatura final de cocción T (°C)	Temperatura final de cocción Cumple	Temperatura final de cocción No cumple	Temperatura distribución inicial T (°C)	Temperatura distribución inicial Cumple	Temperatura distribución inicial No cumple	Temperatura distribución final T (°C)	Temperatura distribución final Cumple	Temperatura distribución final No cumple	Cumplimiento Cumple	Cumplimiento No cumple
Carne molida con espaguetti	Carne molida con espaguetti	✓		195	193	188	192	185	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Cascos de papa frito	Cascos de papa fritos.	✓		110	110	112	110	110	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ens. Pepino y tomate.	Ens. Pepino y tomate.	✓		74	72	70	72	70	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de tomate árbol	Jugo de tomate árbol	✓		212	250	260	240	200			✓		✓		✓		✓												✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterine Arcos	Nombre: Yabirla Lopez
Documento: 1016022024	Documento: 33625773
Cargo: Directora PAE	Cargo: JCFE de Cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	17 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	16
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 5
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 5 semana 1



Fotografía 2. Verificación procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI



Fotografía 21.CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI



Fotografía 31.CARNE MOLIDA CON ESPAGUETI



Fotografía 1. CASCOS DE PAPA FRITOS



Fotografía 2 CASCOS DE PAPA FRITOS



Fotografía 3. CASCOS DE PAPA FRITOS



Fotografía 1. ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON



Fotografía 2.ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON



Fotografía 3.ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1 JUGO DE TOMATE DE ARBOL



Fotografía 2. JUGO DE TOMATE DE ARBOL



Fotografía 3. JUGO DE TOMATE DE ARBOL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	20/04/2026	Sede educativa:	JMC principal.	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares: Refrigerio AM	Refrigerio tarde / Cena
Operador:	Asopadres JMC.	No Servicios	808		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú 7 → Huevo batido, lenteja guisada, arroz blanco, platano cocido, ens. lechuga, zanahoria, tomate y naranja y Jugo maracuya.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Multiservicios	L06.	01/04/27	Litro	NA	12	12	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	chicamocha	105A1	15/04/27	Lb.	NA	101	102	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Multiservicios.	5090425	31/01/27	Lb.	NA	13	13	0	✓	✓	✓	C
Sal	Multiservicios	NA	NA	lb.	NA	5	5	0	✓	✓	✓	C
Lenteja	Multiservicios.	2090326	16/02/27	lb.	NA	51	52	0	✓	✓	✓	C
Huevo de gallina	Edgar Guerrero	NA	NA	Cubeta.	NA	30	30	0	✓	✓	✓	C
Maracuyá *	Multiservicios	NA	NA	lb	NA	304	128.	0	✓	✓	✓	C
Platano maduro	Multiservicios	NA	NA	lb	NA	296	296.	0	✓	✓	✓	C
Papa común	Multiservicios.	NA	NA	lb	NA	28	28	0	✓	✓	✓	C
Tomate de guiso	Multiservicios	NA	NA	lb	NA	91	92.	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	Multiservicios.	NA	NA	lb	NA	31	31.	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Multiservicios	NA	NA	lb	NA	78	78.	0	✓	✓	✓	C
Ajo	Multiservicios	NA	NA	lb	NA	1	1	0	✓	✓	✓	C
lechuga	Multiservicios.	NA	NA.	lb.	NA.	62.	62	0	✓	✓	✓	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:

Guayaba es el intercambio.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterine Arco	Nombre: Yanimpa Lopez
Documento: 1084227614	Documento: 33625173
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita:	20/04/20/26	Nivel de escolaridad a verificar: —	Sede educativa:	JMC Principal.	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador:	Asopadres JMC.		No Servicios	808		X				

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Condicionamiento de alimentos: MEDIDA 1 (Peso/ volumen)	MEDIDA 2 (Peso/ volumen)	MEDIDA 3 (Peso/ volumen)	Preparado fuera de sitio	Peso/ tamaño porción	Cocido	No cocido	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Complementos: Cumple	Complementos: No cumple
Carne molida Guisada	Carne molida Guisada	✓									✓		✓		✓		✓				75°C	✓					✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓									✓		✓		✓		✓				65°C	✓					✓	
Platano Cocido	Platano cocido.	✓									✓		✓		✓		✓				64°C	✓					✓	
Ens. Repollo tomate-cebolla.	En. Repollo tomate y Ceb.	✓									✓		✓		✓		✓				3.4	✓					✓	
Limonada Panela	Limonada Panela	✓									✓		✓		✓		✓				3.3	✓					✓	
Colada Avena.	Colada fecula.	✓									✓		✓		✓		✓				62.9	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Menu 6.

FIRMAS

Nombre: Catenne Arcos
Documento: 1018422014.
Cargo: Directora PAE.

FIRMAS

Nombre: Yenifer Lopez
Documento: 37623771
Cargo: Jefe de cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	20 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	17
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 2 MENU 6
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 7		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



Fotografía 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal



Fotografía 3. Lentejas marca granos de oriente



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la lentejas



Fotografía 5. Arroz marca chicamocha



Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 7. Azucar marca granos del Oriente



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 9.Sal marca la refisal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 11. huevos



Fotografía 12. guayaba



Fotografia 13. platano



Fotografía 14. papa comun



Fotografía 15. tomate fresco



Fotografía 16. cebolla larga



Fotografía 17. zanahoria



Fotografía 18. ajo



Fotografía 19. Lechuga

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografía 1 carne molida guisada - 75,0°C



Fotografía 2.arroz blanco- 65,6 °C



Fotografía 3. platano cocido - 69,5°C



Fotografía 4. ensalada de repollo,tomate,cebolla y limon- 5,4°C



Fotografía 5.limonada con panela- 3,3 °C



Fotografía 6. colada de fecula - 62,9°C

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	21.04.2026	Sede educativa:	Inst. Tecnico empesarial del llano					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	824
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08/04/2025	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N/A
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N/A
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N/A
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N/A
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N/A
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N/A
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catenne Arcos.	Nombre: Angela Vega
Documento: 1918422020	Documento: 1113-122-07
Cargo: Directora PAE	Cargo: Economa.

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

372

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	21042026		Sede educativa:	Inst. tecnico 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:	Huevo batido, lenteja, arroz blanco, platano cocido, ens. lechuga, zanahoria, tomate y naranja. y Jugo de maracuya.					
Intercambios	Alimento:	Jugo de maracuyá por jugo de guayabo				
	Motivo del intercambio	Disponibilidad alimento	Fecha:	15/04/26.	Autorizado por:	Interventoria.

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 Arcos.	Nombre:
Documento: 1018412024.	Documento:
Cargo: Directora. PAE	Cargo: Economista

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

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPAI

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia de Tauramena			ALCALDIA DE TAURAMENA								
Fecha de la visita:	21042026		Sede educativa:	I.E. Tecnico Empresarial del llano		Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares			
								Desayuno	Refrigerio AM	Refrigerio tarde	Cena
Operador:	Asociación padres		No Servicios	824			X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Arepas budadas con carne de res, Arroz con salchicha, dedito de queso, ensalada de pepino y tomate con limon y fruta de pina.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de Soya	Multiservicios	216/04/26	16/02/27	ml	26	26	26.	0	✓	✓	✓	C
Arroz blanco	Multiservicios	105A2	15/04/27	Lb.	—	82	82	0	✓	✓	✓	C
Azucar blanco	Multiservicios	3090426	31/01/27	lb	—	12	12	0	✓	✓	✓	C
Sal	Multiservicios	60242	—	lb	—	4	4	0	✓	✓	✓	C
Harina blanca	Multiservicios	L301125	30/11/26	Lb	—	46	46	0	✓	✓	✓	C
Arveja Seca.	Multiservicios	2116326	31/03/27	lb.	—	36	36	0	✓	✓	✓	C
Carne de res picada	Multiservicios	20/03/26	—	lb	—	115	115.80	0	✓	✓	✓	C
Queso tipo Campesino	Multiservicios	14/04/26	16/05/26	lb.	—	93	93	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Multiservicios	03/10/26	03/10/26	lb	—	27	27	0	✓	✓	✓	C
pina	multiservicios	—	—	lb	—	151	181.90	0	✓	✓	✓	C
papa comun	multiservicios	—	—	lb	—	19	19	0	✓	✓	✓	C
Tomate guiso	Multiservicios	—	—	Lb	—	95	95.45	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	Multiservicios	—	—	lb	—	23	23.10	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Multiservicios	—	—	lb	—	27	27.0	0	✓	✓	✓	C
pepino cohombro	Multiservicios	—	—	lb.	—	73	73.15	0	✓	✓	✓	C

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

Observaciones :

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Zoraida Reyes
Documento: 1.6[illegible]4220 CY	Documento: CC 21[illegible] 534
Cargo: Director PAE	Cargo: Jefe de cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	NSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLAN
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	21 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	18
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 2 MENU 7
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 8		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



Fotografía 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal



Fotografía 3.Arvejas marca granos del oriente



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la arveja



Fotografía 5. Arroz marca chicamocha



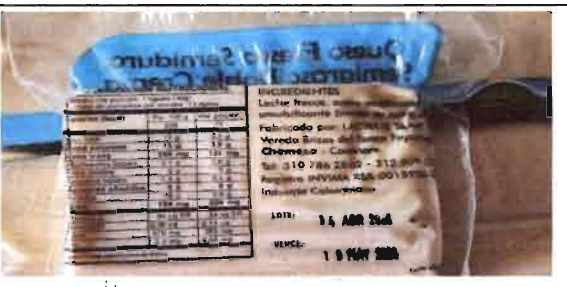
Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 7. Harina de maiz blanco marca la nieve



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento

	
Fotografía 9.Queso doble crema marca sammy	Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento
	
Fotografía 11. sal marca refisal	Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento
	
Fotografía 13. Azucar marca granos del oriente	Fotografía 14. Lote y fecha de vencimiento
	
Fotografía 15. mantequilla	Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento
	
Fotografía 17. carne magra	Fotografía 18. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 19. piña



Fotografía 20. papa negra comun



Fotografía 21. tomate de guiso



Fotografía 22. cebolla larga



Fotografía 23. zanahoria



Fotografía 24. pepino cohombro



Fotografía 25. ajo

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografía 1 huevos batidos- 69,5°C



Fotografía 2.lentejas guisadas- 71,5 °C



Fotografía 3. arroz blanco - 72,3°C



Fotografía 4. platano cocido- 70,8°C



Fotografía 5.ensalada de lechuga,zanahoria,tomate y naraja- 4,1 °C



Fotografía 6.jugo de guayaba - 3,9°C

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE GRAMAJE



Fotografía 1 huevos batidos



Fotografía 2.huevos batidos



Fotografía 3.huevos batidos



Fotografía 1.lentejas guisadas



Fotografía 2.lenteja guisadas



Fotografía 3.lentejas guisadas



Fotografía 1. arroz blanco



Fotografía 2.arroz blanco



Fotografía 3. arroz blanco



Fotografía 1. platano cocido



Fotografía 2 platano cocido



Fotografía 3. platano cocido



Fotografía 1 ensalada de lechuga,zanahoria, omate y naranja



Fotografía 2.ensalada de lechuga,zanahoria,tomate y naranja



Fotografía 3. ensalada de lechuga,zanahoria, tomate y naranja



Fotografía 1 jugo de guayaba



Fotografía 2 jugo de guayaba



Fotografía 3. jugo de guayaba



Fotografía menu 7 semana 2



Fotografía verificacion de procesos



Fotografía verificacion de procesos

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	21/04/2026	Sede educativa:	JMC - Semilleros del Saber					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	862
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 08/04/2025	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N/A
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1.
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

Se requiere cambio de batería el termometro del congelador de frutas.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catirnie Arcos	Nombre: Yorlida Mejia
Documento: 1018422024	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe cocina

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

380

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	21042026	Sede educativa:	JMC - Semilleros del Saber					
Operador:								
Tipo de Complemento:	Almuerzo: X	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	862.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevo Batido, lenteja guisada, arroz blanco, platano cocido, ens. kguga, zanahoria, tomate y naranja., Jugo de maracuya.					
Intercambios	Alimento:	Jugo de maracuya Por jugo de naranja.				
	Motivo del intercambio	Disponibilidad del alimento	Fecha:	15/04/2026.	Autorizado por:	Interventoria

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 Arco	Nombre: Zuleida Mejia
Documento: 1018422028	Documento: 1067175311
Cargo: directora PAE	Cargo: Jefe cocina

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	21 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	19
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 2 MENU 7
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 8		

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE GRAMAJE



Fotografia 1 huevos batidos



Fotografia 2.huevos batidos



Fotografia 3.huevos batidos



Fotografia 1.lentejas guisadas



Fotografia 2.lentejas guisadas



Fotografia 3.lentejas guisadas



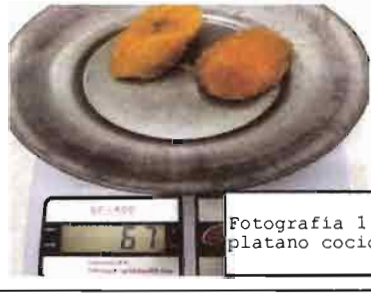
Fotografia 1. arroz blanco



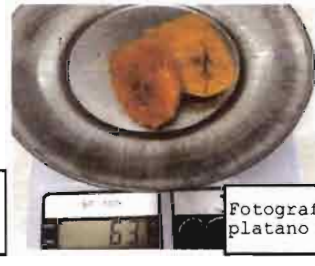
Fotografia 2.arr blanco



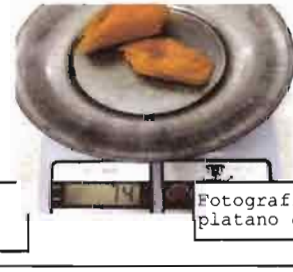
Fotografia 3. arroz blanco



Fotografia 1. platano cocido



Fotografia 2 platano cocido



Fotografia 3. platano cocido



Fotografia 1 ensalada de lechuga, zanahoria, omate y naranja



Fotografia 2.ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y naranja



Fotografia 3. ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y naranja



Fotografía 1 jugo de guayaba



Fotografía 2 jugo de guayaba



Fotografía 3. jugo de guayaba



Fotografía menu 7 semana 2



Fotografía verificacion de procesos



Fotografía verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - VERIFICACION DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS



Fotografía 1. verificacion de toma de contramuestras



Fotografía 2 verificacion toma de contramuestras



Fotografía verificacion toma de contramuestras

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA												
Fecha de la visita:	2/ON/2026	Sede educativa:	Jose maria cordoba- Semilleros	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares			
						Desayuno	Refrigerio AM	Refrigerio tarde	Cena
Operador:	Asopadres	No Servicios	862		X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Espaguetti con pollo desmechado, papa criolla dorada, ensalado fresco (lechuga, zanahoria, cebolla y mayonesa) Jugo de patilla, galleta de Avena. Menu 09

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite soya	multiservicios	16/02/26	16/02/27	Frasco1	—	23	23	0	✓	✓	✓	C
mayonesa sal	multiservicios	6063	01/12/26	paq x80	—	16	5,90 lb	0.	✓	✓	✓	C
leche entera polvo	multiservicios	1002265301	02/2027	paq x380	—	29	22,04 lb	0	✓	✓	✓	C
Azucar Blanca	multiservicios	090426	31/01/27	Lb	—	14	14,40 lb	0.	✓	✓	✓	C
sal	multiservicios	60242/011	—	Lb	—	3	3	0.	✓	✓	✓	C
Pasta espaguetti	multiservicios	5	29/01/27	paq x250	—	106	53 lb	0	✓	✓	✓	C
Avena Hojuelas	multiservicios	120326	03/2027	Lb	—	14	14.15	0	✓	✓	✓	C
pechuga pollo	multiservicios	—	—	lb	—	85	85.8	0	✓	✓	✓	C
guayaba *	multiservicios	—	—	Lb	—	138	172.	0	✓	✓	✓	C
papa Criolla	multiservicios	—	—	Lb	—	168	15215	0	✓	✓	✓	C
tomate de guía	multiservicios	—	—	Lb	—	6	6.4.	0	✓	✓	✓	C
cebolla cabezona	multiservicios	—	—	Lb	—	48	48.80	0	✓	✓	✓	C
zanahoria	multiservicios	—	—	Lb	—	48	48.25	0	✓	✓	✓	C
Lechuga	multiservicios	—	—	Lb	—	58	58.70	0	✓	✓	✓	C
— " —	multiservicios			—					✓	✓	✓	—

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:

* Intercambio por naranja aprobado. + papa criolla por yuca.

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Caterine Arcos	Nombre:	Zoraida Mejia
Documento:	1018422024	Documento:	66717534
Cargo:	Directora PAE.	Cargo:	Jefe cocina

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREI

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	22 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	20
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 2 MENU 8
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 9		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



Fotografía 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal



Fotografía 3. pasta marca la nieve



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la pasta



Fotografía 5. Azucar marca granos del Oriente



Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 7. Mayonesa marca la constancia



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento de la mayonesa



Fotografía 9.Avena marca la ideal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento de la avena



Fotografía 11. Leche marca Miramonte



Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento de leche



Fotografía 13. sal Refisal



Fotografía 14. Lote de la sal



Fotografía 15. pechuga de pollo con piel



Fotografía 16. naranja fresca



Fotografía 17. Yuca fresca



Fotografía 18. Tomate de guiso



Fotografía 19. cebolla cabezona



Fotografía 20. Zanahoria



Fotografía 21. Lechuga

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografía 1.Arvejas sudadas con carne de res - 78,4°C



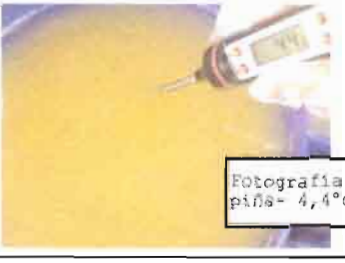
Fotografía 2.arroz con zanahoria- 72,6 °C



Fotografía3. deditos con queso - 71,6°C



Fotografía 4. ensalada de pepelno y tomate- 4,1°C



Fotografía 5.jugo de piña- 4,4°C

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN
FOS
Ver

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita:	27/04/2026	Sede educativa:	Inst. Tecnico empresarial del llano 824.	Tipo de Complemento:	Almuerzo: X; Refrigerio AM: ; Refrigerio tarde: ; Cena:
Operador:	Asopadres	No Servicios			

Datos del Menú a verificar:

Descripción del Menú: Carne molida guisada, Frijol rojo sudado, Arroz blanco, platano Asado, ensalada (Repollo, tomate cebolla y limon) jugo de maracuya. -> menu 12

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	multiservicios	06/04/26	06/04/27	Fx250	—	38	9,5 litros	0	✓	✓	✓	C
Arroz blanco	chicamocho	105A2	15/04/27	Lb 460	—	79	79,8	0	✓	✓	✓	C
Azucar blanco	multiservicios	5090426	31/01/27	Lb	—	12	12lb	0	✓	✓	✓	C
sal	multiservicios	60242-050	—	Lb	—	4	4lb	0	✓	✓	✓	C
Frijol	multiservicios	2300326	31/03/27	Lb x460	—	34	34.70lb	0	✓	✓	✓	C
Carne molida	multiservicios	23/03/26	—	Lb	-4°C	112	112.41lb	0	✓	✓	✓	C
maracuya	multiservicios	—	—	Lb	—	310	316 lb	0	✓	✓	✓	C
platano verde	multiservicios	—	—	Lb	—	18	19.45lb	0	✓	✓	✓	C
platano maduro	multiservicios	—	—	Lb	—	243	243,0	0	✓	✓	✓	C
tomate guiso	multiservicios	—	—	Lb	—	82	82.25	0	✓	✓	✓	C
cebolla cabezona	multiservicios	—	—	Lb	—	57	57.15	0	✓	✓	✓	C
pimentón rojo	multiservicios	—	—	Lb	—	5	5.10	0	✓	✓	✓	C
cebolla larga	multiservicios	—	—	Lb	—	22	22.10	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	multiservicios	—	—	Lb	—	18	18.05	0	✓	✓	✓	C
Repollo blanco	multiservicios	—	—	Lb	—	46	46.35	0	✓	✓	✓	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: [illegible] Vega M
Documento: 1018422034	Documento: 1115 [illegible]
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina.

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREI

| ENTIDAD TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	NSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLAN
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	27 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	21
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 11
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 12		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



Fotografía 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal



Fotografía 3.Arvejas marca granos del oriente



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la arveja



Fotografía 5. Arroz marca chicamocha



Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 7. Azucar marca granos del oriente



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 9.sal marca refisal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 11. carne magra



Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 13. peso n°1 de la marcuya



Fotografía 14. peso n° 2 de la maracuya total peso 310 libras



Fotografía 15. platano harton verde



Fotografía 16. platano arton maduro



Fotografía 17. tomate de guiso



Fotografía 18. cebolla cabezona



Fotografía 19. pimenton rojo



Fotografía 20. cebolla larga



Fotografía 21. zanahoria



Fotografía 22. repollo blanco

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografía 1.pechuga guisada en cubos - 69,5°C



Fotografía arroz con fideos- 71,5 °C



Fotografía 3. papa salada - 69,9°C



Fotografía 4. ensalada sol (lechuga,zanahoria rallada,cebolla y mayonesa)- 3,8°C



Fotografía jugo de guayaba- 3,8 °C



Fotografía arroz con leche - 76,6°C

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA											
Fecha de la visita:	28/04/2026	Sede educativa:	Jose maria Cordoba PPL	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares			
Operador:	Asopadres	No Servicios	808		X	Desayuno	Refrigerio AM	Refrigerio tarde	Cena

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: menu 13 → Huevo revuelto, lenteja guisada, Arroz blanco, Arepa con queso, ensalada de pepino y tomate con limon, limonada con panela.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	multiservicios	300326	30/03/27	botella x 900ml	—	27	13,5 lb	0	✓	✓	✓	C
Arroz blanco	chicamocha	05A2	15/04/27	bulto x 460	—	707	1021b	0	✓	✓	✓	C
sal	multiservicios	60242-051	—	lb	—	5	5,85 lb	0	✓	✓	✓	C
Panela	multiservicios	24/03/26	26/07/26	paq x 250	—	32	32 paq x 250	0	✓	✓	✓	C
Harina blanca	multiservicios	301125	30/11/26	lb	—	56	56,20 lb	0	✓	✓	✓	C
Lentejas	multiservicios	2090326	31/03/27	bulto x 460	—	51	52.60 lb	0	✓	✓	✓	C
Huevo gallina	multiservicios	—	—	cubetas	—	30	30	0	✓	✓	✓	C
queso campesino	multiservicios	15/05/26	17-04-27	paq x 250	4°C	122	62.40 lb	0	✓	✓	✓	C
mantequilla	multiservicios	06/10/26	06/10/26	barra 125		37	31	0	✓	✓	✓	C
Limón	multiservicios	—	—	lb	—	49	50,14	0	✓	✓	✓	C
Tomate de guiso	multiservicios	—	—	lb	—	112	113	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	multiservicios	—	—	lb	—	37	32	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	multiservicios	—	—	lb	—	28	28.3	0	✓	✓	✓	C
Ajo	multiservicios	—	—	lb	—	1	1,6	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	multiservicios	—	—	lb	—	80	81.45	0	✓	✓	✓	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones :

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Diana Catherine Aros	Nombre:	Yenifer Lopez
Documento:	1018422024	Documento:	33625773
Cargo:	Directora PAE.	Cargo:	Jefe de Cocina.

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREI

| ENTITY TERRITORIAL: | ALCALDIA DE TAURAMENA | | |

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	28 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	22
TIPO DE VISITA:	CONTROL MATERIAS PRIMAS Y TEMPERATURA	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 12
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de materias primas en bodega de menu 13		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



Fotografía 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal



Fotografía 3. lentejas marca granos del oriente



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la lentejas



Fotografía 5. Arroz marca chicamocha



Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 7. Queso doble crema marca sammy



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento del queso



Fotografía 9.sal marca refisal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 11. harina de maiz marca la nieve



Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 13. panela



Fotografía 14. Lote y fecha de vencimiento



Fotografía 15. mantequilla



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento



Fotografía 16. lote y fecha de vencimiento

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografía 1 carne molida guisada - 75,0°C



Fotografía 2.arroz blanco- 65,6 °C



Fotografía 3. platano cocido - 69,5°C



Fotografía 4. ensalada de repollo,tomate,cebolla y limon- 5,4°C



Fotografía 5.limonada con panela- 3,3 °C



Fotografía 6. colada de fecula - 62,9°C

Educación

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

DATOS GENERALES

Entidad Territorial:	José María Córdoba. – Alcaldía Tauramena			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	29/04/2026	Hora inicio:	9:15am.	Institución educativa:	José María Córdoba
		Hora terminación:	9:45am.	Sede educativa:	Semillero del Saber.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X)				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	Visita realizada = 19/03/26.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	Cuenta con dos bodegas de 3x3metros aproximadamente.
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Concreto.
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa.
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa.
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 5
12	¿Cuántos de esos funcionan?		¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt X Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	Estantes enchapados en baldosa y concreto.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Drywall.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa.

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

18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa.
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 12 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 12
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	Cuentan con 2 Coladores industriales. Con cabo de madera.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	Capacidad para 120 NNAJ sentados.

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	3	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	Cuenta con planta de respaldo.

Educación

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

36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: —

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	400 /450*
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	400
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	450
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	480
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	480
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Item 9: (2) de 350lt Aprox y (1) minibar para contramuestras.
Item 27: La sede cuenta con un área exclusiva para almacenamiento de residuos sin embargo, por temas de seguridad dado que su ingreso es por la parte externa de la sede educativa se requiere cambio y reparación de puerta.
Item 40: No cuenta con tanque y de almacenamiento y se requiere, debido a que el servicio se puede ver afectado.
* Corresponden a los platos se servido de 30cm Aprox de diametro.

DESCRIPCION DE LA UBICACIÓN DE LA SEDE EDUCATIVA (Dirección, GPS entre otros)

Dirección: Sección Primaria las Colinas (sin recibo de luz). Calle 8 con Carrera 7
Coordenadas: 5,01604° N y 72,74474° O.
Casco urbano del Municipio de Tauramena.
Acceso Pavimentado.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Caterinne Arcos	NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1018422024.	CEDULA: 66717534	CEDULA:
TELEFONO: 3204466013	TELEFONO: 3138607635	TELEFONO:
CARGO: Directora Interventoria	CARGO: Jefe de Cocina	CARGO:

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	29042026	Sede educativa:	JMC – Semilleros del Saber.					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	862.
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	0
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24 de Abril 2026.	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NA
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1.
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	97.43. %

Observaciones

El 15 de abril no se diligenció por Paro docente. los formatos de PSB.
8. Se debe hacer lavado y orden de los limpiones, y enviar soportes.

Numerar los equipos de refrigeración y congelación.

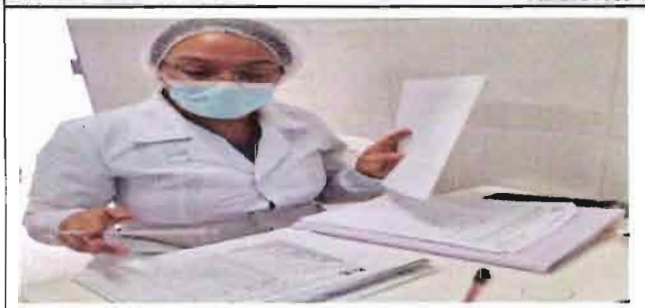
Se cambió baterías del termometro de frutas.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterine Arcos.	Nombre: Zuleida muñoz
Documento: 1018422014	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe cocina.

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	29 DE ABRIL DE 2026	ACTA No.:	23
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



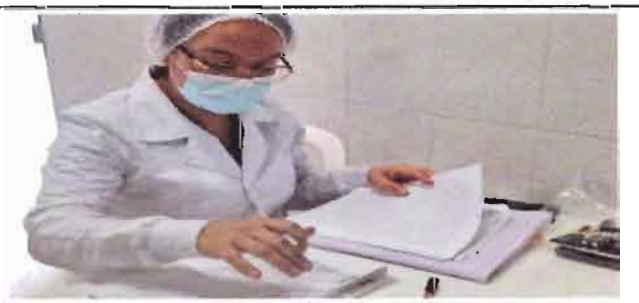
Fotografía 1.



Fotografía 2.



Fotografía 3.



Fotografía 4.



Fotografía 5.



Fotografía 6.

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	SEMILLEROS DEL SABER
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	29 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	23
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 2. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 3. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 4. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 5. AREA DE PREPARACION



Fotografía 6. AREA DE PREPARACION



Fotografía 7. AREA DE PREPARACION



Fotografía 8. AREA DE PREPARACION



Fotografía 9. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 10. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 11. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 12. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 13. SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía 14. SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía 15. SERVICIOS PUBLICOS



Fotografía 16. SERVICIOS PUBLICOS

Educación

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

DATOS GENERALES

Entidad Territorial:	Alcaldia de Tauramena.		Municipio:	Tauramena.	
Fecha de la visita:	29/04/26	Hora inicio:	10:50am	Institución educativa:	Tecnico Empresarial del Llano.
		Hora terminación:	11:40 am	Sede educativa:	Pnapal.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	Visita del 19/03/2026.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Techo en PVC
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa.
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pintura epoxica y Baldosa.
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 5
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 3
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	Estante en Concreto y Baldosa.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Estantes y Balde s.

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	PVC.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa.

Educación

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

18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosas.
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 4
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 2
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	Cuentan con un colador con mango de madera.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	Caben 180 NNA en un solo turno.

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	Es al exterior no cuenta con cubierta.
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	3	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	Cuenta con planta de respaldo.

Educación

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

36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000L.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	521.
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	261.
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	281.
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	143
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	156.
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Item 26. Cuenta con 30 mesas cada una para 6 NNAJ.
→ Las paredes del área de almacenamiento requieren mantenimiento.
→ Los tanques se encuentran sobre el área de almacenamiento.

DESCRIPCION DE LA UBICACIÓN DE LA SEDE EDUCATIVA (Dirección, GPS entre otros)

Dirección: Diagonal 8 N° 12-96 Centro.
Coordenadas: 5,01916° N - 72,74914° O.
Acceso Pavimentado.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Catherine Arcos	NOMBRE: Angela Vega M	NOMBRE:
CEDULA: 1018422024	CEDULA: 1115911247	CEDULA:
TELEFONO: 3204466013.	TELEFONO: 3124807112	TELEFONO:
CARGO: Directora PAE.	CARGO: Economa.	CARGO:

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	29/04/2026	Sede educativa:	Inst. tecnico llano					
Operador:	Arapadres IMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	824.
						P		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24-04-26	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/04/26.	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.		1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100		Porcentaje de Cumplimiento:	100 %
Observaciones			

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Katerine Arco.	Nombre: Amelia Vega
Documento: 1018422024.	Documento: 1115912207
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina.

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:			
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	29 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	24
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de Infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1.



Fotografía 2.



Fotografía 3.



Fotografía 4.



Fotografía 5.



Fotografía 6.

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	29 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	24
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. AREA DE ALMACENAMIENTO



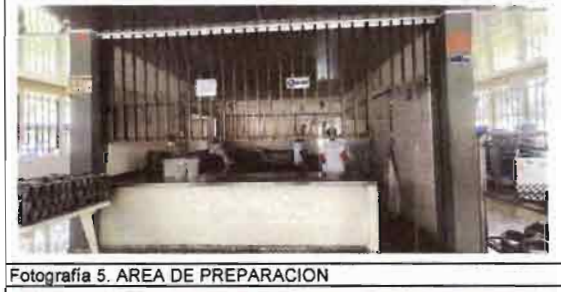
Fotografía 2. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 3. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 4. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 5. AREA DE PREPARACION



Fotografía 6. AREA DE PREPARACION



Fotografía 7. AREA DE PREPARACION



Fotografía 8. AREA DE PREPARACION



Fotografía 9. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 10. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 11. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 12. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 13. SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía 14. SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía 15. SERVICIOS PUBLICOS



Fotografía 16. SERVICIOS PUBLICOS

Educación

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

DATOS GENERALES

Entidad Territorial:	Alcaldia Tauramena			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	29/04/2026	Hora inicio:	11:58am	Institución educativa:	Jose Maria Cordoba
		Hora terminación:		Sede educativa:	Principal.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X)				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	CONCEPTO FINAL

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	Visita el 19/03/26
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	PVC
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa.
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	2	Pared de ladrillo.
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 4
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 3
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	PVC
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa.
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2. ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 9 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 9
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	Cuenta con colador con mango de madera.
	III. AREA DE CONSUMO		
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	Caben 120 NNAJ sentados.
	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	Está demarcado pero está en el exterior.
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3
	V. SERVICIOS SANITARIOS		
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	3	
	VI. SERVICIOS PUBLICOS		
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES**
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	No cuenta con planta de respaldo.

Educación

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

36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: —

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	400
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	400
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	400
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	400
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	400
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Item 40. Tiene tanque de 1000 litros pero no se encuentra instalado requiere plataforma para su conexión. y altura.

DESCRIPCION DE LA UBICACIÓN DE LA SEDE EDUCATIVA (Dirección, GPS entre otros)

Dirección: Calle 8 N° 10-78 - Centro.
Coordenadas: 5.01822°N, 72,74704°O
Acceso: Pavimentado.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Caterine Arcos	NOMBRE: Yaninfa Lopez	NOMBRE:
CEDULA: 1018421024	CEDULA: 33625173	CEDULA:
TELEFONO: 3204466013	TELEFONO: 3125337807	TELEFONO:
CARGO: Directora PAE.	CARGO: Jefe de cocina	CARGO:

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	29042026	Sede educativa:	Jose Maria Cordoba principal.					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	808
						X		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No aplica) y N/O (No observado)	Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24/04/2026	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al Interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

410

46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1
INDICADOR: Variables cumplidas de condiciones operativas/ total variables evaluadas*100	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

Incluir la nevera de contramuestra en formato de L y D.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Yaniorfa López
Documento: 1018422020	Documento: 33625 173
Cargo: Director PAC.	Cargo: Jefe de cocina

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	JOSE MARIA CORDOBA		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	JOSE MARIA CORDOBA
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	29 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	25
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de Infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1.



Fotografía 2.



Fotografía 3.



Fotografía 4.



Fotografía 5.



Fotografía 6.

DIARCO	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: INT-FRF-001
	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO	VERSIÓN: 01
	VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	FECHA: 9/03/2026

INFORMACION GENERAL			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO		
MUNICIPIO:	TAURAMENA - CASANARE	SEDE:	INSTITUTO TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
OPERADOR PAE:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DEL RESTAURANTE ESCOLAR COLEGIO JOSE MARIA CORDOBA "ASOPADRES JMC"		
NOMBRE INTERVENTOR/A:	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR		
FECHA DE VISITA:	29 DE ABRIL 2026	ACTA No.:	25
TIPO DE VISITA:	INFRAESTRUCTURA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de infraestructura.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 2. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 3. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 4. AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía 5. AREA DE PREPARACION



Fotografía 6. AREA DE PREPARACION



Fotografía 7. AREA DE PREPARACION



Fotografía 8. AREA DE PREPARACION



Fotografía 9. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 10. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 11. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 12. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS



Fotografía 13. SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía 14. SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía 15. SERVICIOS PUBLICOS



Fotografía 16. SERVICIOS PUBLICOS

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 2.1
CIERRE ANEXO PLAN DE MEJORA

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

CONSOLIDADO PLAN DE MEJORA - SEGUIMIENTO	
ENTIDAD TERRITORIAL:	**NO CERTIFICADA ALCALDIA DE TAURAMENA**
PERIODO	**06 AL 30 DE ABRIL DE 2026**

MUNICIPIO	FECHA DE SEGUIMIENTO	SITUACIÓN DE RIESGO IDENTIFICADA	ACCIÓN DE MEJORA	CUMPLIMIENTO SI - NO	ACCIONES LEGALES ADELANTADAS	OBSERVACIONES
TAURAMENA	20/03/2026	SE EVIDENCIA UN ESCURRIDOR DE FRITOS CON CACHA DE MADERA	CAPACITACION AL PERSONAL	SI	NO REQUIERE	
TAURAMENA	10/04/2026	TRES BALDOSINES DE LA ZONA DE PREPARACION PRESENTAN RUPTURA	COLOCACION DE LAS BALDOSAS	SI	NO REQUIERE	
TAURAMENA		NO SE EVIDENCIA SISTEMA DE SECADO DE MANOS	COLOCACION DE SECADO DE MANOS			PENDIENTE PROYECTADO CIERRE MES DE SEPTIEMBRE
TAURAMENA		EL HORNO PRESENTA PINTURA LEVANTADA EN TAPAS	PINTAR EL HORNO			PENDIENTE PROYECTADO CIERRE MES DE SEPTIEMBRE
TAURAMENA	20/03/2026	NO CUENTA CON TOAHALLAS DESECHABLES PARA SECADO DE MANOS	COLOCAR TOALLAS PARA EL SECADO	SI	NO REQUIERE	
TAURAMENA		EL DISEÑO DEL COMEDOR NO IMPIDE EL INGRESO DE PLAGAS DESDE EL EXTERIOR	COLOCACION DE MAYA			PENDIENTE PROYECTADO CIERRE MES DE SEPTIEMBRE
TAURAMENA		HAY BALDOSAS ROTAS ATRÁS DEL HORNO EN LA ZONA DE PREPARACION	INSTALACION DE BALDOSAS			PENDIENTE PROYECTADO CIERRE MES DE SEPTIEMBRE
TAURAMENA		NO HAY BARRERAS QUE INPIDEN EL INGRESO DE PLAGAS EN LA ZONA DE PREPARACION	COCLOCACION DE MAYA			PENDIENTE PROYECTADO CIERRE MES DE SEPTIEMBRE
TAURAMENA		UNA DE LAS NEVERAS EVIDENCIA CORROSION EN LA PARTE INTERIOR	PINTAR LA NEVERA			PENDIENTE PROYECTADO CIERRE MES DE SEPTIEMBRE
TAURAMENA	29/04/2026	SE EVIDENCIA LIMPIONES EN DESORDEN Y QUE REQUIEREN ROTACION	CAMBIO DE LIMPIONES Y ORGANIZACIÓN	SI	NO REQUIERE	

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 3
CARGUE A SECOP II DE PARCIAL 2 DEL OPERADOR

Transversal 23 # 37' – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

416

ÁREA DE APROBACIÓN

La fase del proceso fue aprobada.

Flujos de aprobación 1

MOSTRAR DETALLES

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Volver Imprimir Modificar < >

Ejecución del Contrato

Porcentaje Recepción de artículos

Plan de Pagos

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor neto de la factura	Valor total de la factura
Pago 001	ACTA PARCIAL N° 1	9/04/2026 9:01 AM	9/04/2026 12:00 PM	329.991.116 COP	329.991.116 COP
Pago 002	ACTA PARCIAL N° 2	7/05/2026 11:43 AM	6/05/2026 12:00 PM	424.274.292 COP	424.274.292 COP

Balance de pagos y Balance de entregas

		% del valor del contrato	% del valor amortizado
Valor total contrato:	3.865.610.216,00 COP	-	-
Valor anticipo:	0,00 COP	0%	-
Valor de las entregas	0,00 COP	0%	-
Valor facturado:	754.265.408,00 COP	19,51%	-
Valor facturado pendiente de pago:	424.274.292,00 COP	10,98%	-
Valor pagado:	329.991.116,00 COP	8,54%	-
Valor amortizado del anticipo:	0,00 COP	0%	0%
Valor pendiente de amortizar:	0,00 COP	0%	0%
Valor pendiente de ejecución:	3.535.619.100,00 COP	91,46%	-
Valor pendiente de entrega:	3.865.610.216,00 COP	100%	-

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por		
1. INFORME FASE PREOPERATIVA - P1.pdf	1. INFORME FASE PREOPERATIVA - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
10. ACTA PARCIAL N° 2.pdf	10. ACTA PARCIAL N° 2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
11. INFORME DE INTERVENTORIA N° 2.pdf	11. INFORME DE VALIDACION ACTA PARCIAL 2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
12. INFORME DE INTERVENTORIA N° 1.pdf	12. INFORME DE INTERVENTORIA N° 1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
13. ACLARATORIA 1 PARCIAL 2 CTO. 3-2026.pdf	13. ACLARATORIA 1 PARCIAL 2 CTO. 3-2026.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
2. INFORME FASE PREOPERATIVA - P2.pdf	2. INFORME FASE PREOPERATIVA - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
21.Interventoria.pdf	21.Interventoria.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
3. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P1.pdf	3. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
4. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P2.pdf	4. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
5. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P3.pdf	5. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
6. ACTA PARCIAL N° 1.pdf	6. ACTA PARCIAL N° 1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

417

☐	7. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P1.pdf	7. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	8. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P2.pdf	8. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	9. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P3.pdf	9. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	ACLARATORIA AL ACTA DE INICIO - CONVENIO 003.pdf	ACLARATORIA AL ACTA DE INICIO - CONVENIO 003.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	ACTA DE CONFORMACION COMITE TECNICO.pdf	ACTA DE CONFORMACION COMITE TECNICO.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	ACTA DE INICIO CON.3-2026.pdf	ACTA DE INICIO CON.3-2026.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	MODIFICATORIO 2 PLAN INVERSION ANTICIPO.pdf	MODIFICATORIO 2 PLAN INVERSION ANTICIPO.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	MODIFICATORIO PLAN INVERCION DEL ANTICIPO.pdf	MODIFICATORIO PLAN INVERCION DEL ANTICIPO.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	Pago anticipo 30% conv asoc 03-2026.pdf	Pago anticipo 30% conv asoc 03-2026.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	PLAN DE INVERSION ANTICIPO.pdf	PLAN DE INVERSION ANTICIPO.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

Borrar Cargar nuevo

Volver

Imprimir Modificar < >

© VORTAL 2019 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)

018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

DIARCO
INTERVENTORIA

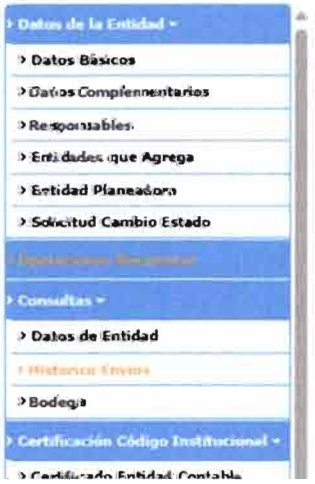
ANEXO 4
SOPORTE CARGUE SCHIP LOCAL

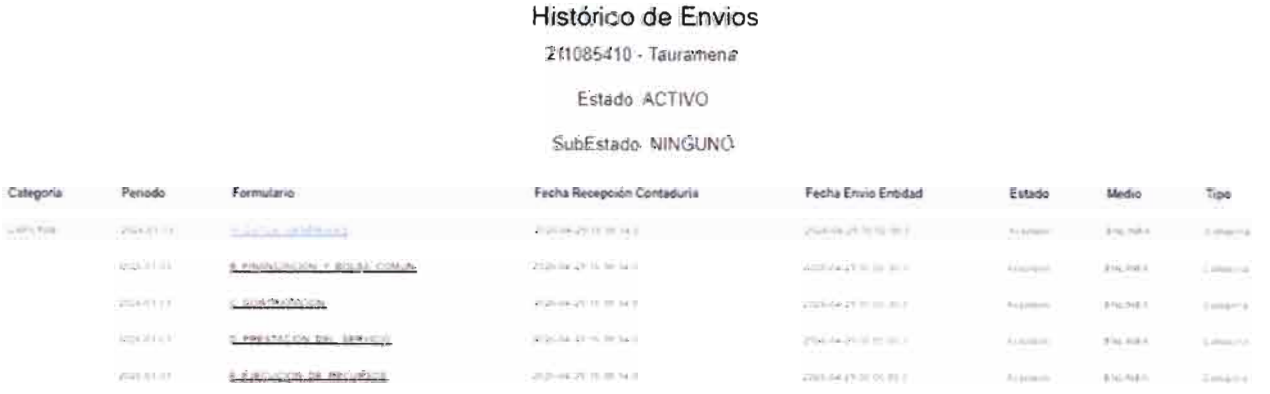
Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

ANEXO 4. SOPORTE DE CARGUE PLATAFORMA CHIP – UAPA PAE – PERIODO ENERO A MARZO

CONTADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
Cuentas Claras, Estado Transparente

Web Entidad





DIARCO
INTERVENTORIA

ANEXO 5
NOMINA Y PAGO SALARIOS PERSONAL DE NOMINA

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Nit. 1018422024-4

COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Cédula : 1018422024
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : DIRECTOR INTERVENTORIA
Período Liquidado : 1 - 30 de Abril de 2026
Salario Base : 3,201,600.00

Código	Nombre de la transacción	Cantidad	Vr. Unitario	Devengado	Deducido
0002	SUELDO BASICO	30.00 DIA	106,720.00	3,201,600.00	0.00
0003	SUBSIDIO DE TRANSPORTES	30.00 DIA	8,303.17	249,095.00	0.00
0004	APORTES PARA SALUD	1.00 UNIDAD	128,064.00	0.00	128,064.00
0005	APORTES AL FONDO DE PENSION	1.00 DIA	128,064.00	0.00	128,064.00
				3,450,695.00	256,128.00
				NETO A PAGAR	3,194,567.00

RECIBÍ
Diana Caterinne Arcos Escobar

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Nit. 1018422024-4
COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : JHON EIBER CORTES QUIROZ
Cédula : 1006415705
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : TECNICO ADMINISTRATIVO
Período Liquidado : 1 - 30 de Abril de 2026
Salario Base : 2,425,444.00

Código	Nombre de la transacción	Cantidad	Vr. Unitario	Devengado	Deducido
0002	SUELDO BASICO	30.00 DIA	80,848.13	2,425,444.00	0.00
0003	SUBSIDIO DE TRANSPORTES	30.00 DIA	8,303.17	249,095.00	0.00
0004	APORTES PARA SALUD	1.00 UNIDAD	97,017.76	0.00	97,018.00
0005	APORTES AL FONDO DE PENSION	1.00 DIA	97,017.76	0.00	97,018.00
				2,674,539.00	194,036.00
				NETO A PAGAR	2,480,503.00

RECIBI
Jhon Eiber Cortes Quiroz

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Nit. 1018422024-4
COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : GUERRA BAEZ HEIDY LULIETH
Cédula : 1012334499
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : NUTRICIONISTA
Período Liquidado : 1 - 30 de Abril de 2026
Salario Base : 6,920,000.00

Código	Nombre de la transacción	Cantidad	Vr. Unitario	Devengado	Deducido
0002	SUELDO BASICO	30.00 DIA	230,666.67	6,920,000.00	0.00
0004	APORTES PARA SALUD	1.00 UNIDAD	276,800.00	0.00	276,800.00
0005	APORTES AL FONDO DE PENSION	1.00 DIA	276,800.00	0.00	276,800.00
				6,920,000.00	553,600.00
				NETO A PAGAR	6,366,400.00

Heidy Lulieth Guerra

RECIBÍ
Guerra Baez Heidy Lulieth

DIARCO
INTERVENTORIA

CONTRATO DE CONSULTORIA 260 - 2026

Año: 2026 Mes: Abril Periodo: 01 al 30 de Abril

IDENTIFICACION				DEVENGADO								DEDUCCION EMPLEADO				
ITEM	Cedula	Nombre	Cargo	Salario Basico	Aux. Transporte	Dias	Basico Devengado	Aux. Transporte Dias Lab	H.extras	Total Devengado	Salud 4%	Pension 4%	Fondo Solid, 1%	TOTAL DEDUC.	Neto a Pagar
1	1006415705	Jhon Eiber Cortes Quiroz	TECNICO ADMINISTRATIVO	$ 2.425.444	$ 249.095	30	$ 2.425.444	$ 249.095		$ 2.674.539	$ 97.018	$ 97.018		$ 194.036	$ 2.480.503
2	1012334499	Guerra Baez Heidy Lulieth	NUTRICIONISTA	$ 6.920.000		30	$ 6.920.000	$ -		$ 6.920.000	$ 276.800	$ 276.800		$ 553.600	$ 6.366.400
3	1018422042	Diana Caterinne Arcos Escobar	DIRECTOR INTERVENTORIA	$ 3.201.600	$ 249.095	30	$ 3.201.600	$ 249.095		$ 3.450.695	$ 128.064	$ 128.064		$ 256.128	$ 3.194.567
				$ 12.547.044			**$ 12.547.044**	**$ 498.190**	**###**	**$ 13.045.234**	**$ 501.882**	**$ 501.882**	**$ -**	**$ 1.003.764**	**$ 12.041.470**

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

DIARCO
INTERVENTORIA

ANEXO 6
NOMINA Y PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL OPS

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

FORMATO CUENTA DE COBRO

Tipo	Formato
Implementación	9/03/2026

NIT INTERVENTORIA DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR: 1.018.422.024-4

DEBE A:

Fecha: 30 | 4 | 2026 (dd/mm/aaaa) **CONSECUTIVO:** 002

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRESTADOR DE SERVICIOS Y/O PROVEEDOR

Nombre y Apellidos: *JULIO CESAR PINZON CUTA*

Tipo de Documento: CC: X CE: PA: **Número de documento:** *1.115.911.229*

Fechas en que desarrolló su actividad: **Desde:** 1 (dd) 4 (mm) 2026 (aaaa) **Hasta:** 30 (dd) 4 (mm) 2026 (aaaa) **Ciudad:** TAURAMENA

Describa y clasifique la actividad realizada en la Institución dependiendo si entrega un bien o presta un servicio

Tipo de servicio prestado a la Institución

Servicio: X **Profesional:** **Técnico:**

Bien: N/A

Tipo de Bien N/A

Pensionado: SI: NO: X

A continuación describa detalladamente la actividad realizada:

1.Verificar los conceptos jurídicos que se generen frente a la operación del programa. 2. Aprobar los requerimientos necesarios sobre posibles incumplimientos. 3. Asegurar la juridicidad del contrato garantizando el cumplimiento por las partes de todas las exigencias de índole legal, reglamentario y contractual.4. Evitar reclamaciones por falta de agilidad, oportunidad o desacertada toma de decisiones por parte de la interventoría o administración, e informar al funcionario competente sobre uno eventual ocurrencia de las mismas.5. Realizar vigilancia y seguimiento integral de los contratos intervenidos, en el marco de la Constitución, la Ley y las características propias del proyecto.6. Realizar vigilancia y seguimiento integral de los contratos intervenidos, en el marco de la Constitución, la Ley y las características propias del proyecto. 7. Verificar conductos que puedan constituir incumplimiento por parte de los contratistas del servicio de alimentación escolar 8. Apoyar la generación, revisión y verificación de tados los actos legales de las partes desde la suscripción del contrato objeto de la interventoría hasta su liquidación según corresponda.9. Revisar y avalar los informes legales que permitan certificar el Pago o la empresa operadora del servicio de alimentación escalar 10. Las demás que se requieran para el cumplimiento de los obligaciones del contrato de interventaria, seguimiento y asesorio control del programa de alimentación escolar

Valor Contrato:	$ 1.093.277	No. Días	30	=	$ 1.093.277	Otro	$ 0,00	TOTAL:	$ 1.093.277

VALOR TOTAL EN LETRAS: *UN MILLON NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE*

El contratista desarrolló las obligaciones objeto del contrato civil de prestación de servicios con total independencia y autonomía frente a la Institución, por ello, éste no constituye vínculo laboral alguno, ni da lugar a ninguna clase de prestaciones sociales (art. 2 - ley 50 de 1990).

INFORMACIÓN TRIBUTARIA

CERTIFICO QUE:

	SI	NO		SI	NO		
CONTRIBUYENTE DEL IMPUESTO A LA RENTA		x	RESPONSABLE DE IVA		x	**RUT No.:**	
AUTORRETENEDOR	SI	NO x	GRAN CONTRIBUYENTE	SI	NO x		

	SI	NO
1. Para la prestación de este servicio usted contrato o vinculó por al menos noventa (90) días continuos o discontinuos, dos (2) o más trabajadores o		x
2. El servicio prestado corresponde a una labor donde el factor intelectual es determinante.		x
3. El año gravable anterior tuve ingresos o ventas mayores a $113.091.000 (3.300 UVT)		x

INFORMACIÓN BANCARIA

Nombre entidad bancaria en la cual desea le sea consignado el pago electrónico:			
Número cuenta:		Tipo de cuenta	
		CORRIENTE:	AHORROS:

Firma del Proveedor

JULIO CESAR PINZON CUTA

Celular: *3144626056* E-mail: *juliocesor.abog@gmloil.com*

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Nit. 1018422024-4

COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : JULIO CESAR PINZON CUTA
Cédula : 1115911229
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : PROFESIONAL DERECHO
Período Liquidado : 1 - 30 de Abril de 2026
Salario Base : 1,093,276.80

Código	Nombre de la transacción	Cantidad	Vr. Unitario	Devengado	Deducido
0002	SUELDO BASICO	30.00 DIA	36,442.56	1,093,276.80	0.00
0003	SUBSIDIO DE TRANSPORTES	0.00 DIA	0.00	0.00	0.00
0004	APORTES PARA SALUD	0.00 UNIDAD	0.00	0.00	0.00
0005	APORTES AL FONDO DE PENSION	0.00 DIA	0.00	0.00	0.00
				1,093,276.80	0.00
				NETO A PAGAR	1,093,276.80

RECIBÍ
Julio Cesar Pinzon Cuta

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 1 de 2

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1115911229	JULIO CESAR PINZON CUTA	Calle 20 numero 31-04	3144626056	juliocesar.abog@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			CASANARE	YOPAL	NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
77876102	30/04/2026	78961577	30/04/2026	1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-04	N	$0	$508.300	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	218.900	0		0		0	0	0	0	218.900	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	280.200	0	0	0	0	0	0		280.200	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	9.200				9.200	0	0	9.200			92	9.200	1

TOTALES CAJAS

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

TOTALES PARAFISCALES

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

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	218.900	218.900
Pensión	1	280.200	280.200
Riesgos Laborales	1	9.200	9.200
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	508.300	508.300

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	1115911229	JULIO CESAR PINZON CUTA	Calle 20 numero 31-04	3144626056	juliocesar.abog@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		CASANARE	YOPAL		NO

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
77878102	30/04/2026	78961577	30/04/2026	1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-04	2026-04	N	$0	$508.300	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD				RIESGOS LABORALES					CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Actividad	Extranjero	Colmena Retirado	Empresa	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Días	Clase de riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporta CCF	IBC otros parafiscales	Aporta SENA	Aporta ICBF	Aporta ESAP	Aporta MEN
1	CC 1115911229	PINZON CUTA JULIO CESAR	59	0			N																	230301	4.083.229	30	653.400	0	0	0	0	EPS305	4.083.229	30	510.900	14-23	4.083.229	30	1	21.400		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

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

ROSA HEREIRA MOLINA
UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR
Contador Público

30 Abril de 2026

CUENTA DE COBRO RH 2604

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
NIT 1018422024

DEBE A:
ROSA HEREIRA MOLINA
NIT 1.046342178

POR CONCEPTO DE
Asesoría contable, tributaria y Acompañamiento
1 al 30 de Mes (Abril)

EL TOTAL DE:

FECHA INICIO	FECHA FINAL	VALOR MENSUAL	TOTAL
09/03/2026	30/03/2026	1.093.277	$1.093.277

(Un millón noventa y tres mil doscientos setenta y siete PESOS M/L)

ATENTAMENTE

ROSA HEREIRA MOLINA
CC.1046342178

No aplicar retención conforme al artículo 385, y artículo 241 del estatuto tributario.
Teniendo en cuenta que mis ingresos no superan las 1.400UVT

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Nit. 1018422024-4

COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : ROSA ANGELI HEREIRA MOLINA
Cédula : 1046342178
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : PROFESIONAL CONTABLE
Período Liquidado : 1 - 30 de Abril de 2026
Salario Base : 1,093,306.80

Código	Nombre de la transacción	Cantidad	Vr. Unitario	Devengado	Deducido
0002	SUELDO BASICO	30.00 DIA	36,443.56	1,093,306.80	0.00
0003	SUBSIDIO DE TRANSPORTES	0.00 DIA	0.00	0.00	0.00
0004	APORTES PARA SALUD	0.00 UNIDAD	0.00	0.00	0.00
0005	APORTES AL FONDO DE PENSION	0.00 DIA	0.00	0.00	0.00
				1,093,306.80	0.00
				NETO A PAGAR	1,093,306.80



RECIBÍ
ROSA ANGELI HEREIRA MOLINA

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1046342178		ROSA ANGELI HEREIRA MOLINA	INDEPENDIENTE	Principal	Calle 47 #21b69	BARRANQUILLA-ATLANTICO	3215044586	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-04	266819357	9504131641	I	2026/05/21	2026/04/30	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$508,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
Sucursal: Principal (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
Ciudad: BARRANQUILLA Depto: ATLANTICO (1 Afiliados)					$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0
1	CC 1046342178	HEREIRA ROSA	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	$9,200	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**				$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1046342178		ROSA ANGELI HEREIRA MOLINA	INDEPENDIENTE	Principal	Calle 47 #21b69	BARRANQUILLA-ATLANTICO	3215044586	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-04	266819357	9504131641	I	2026/05/21	2026/04/30	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$508,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0	$0	$280,200
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$9,200	$0	$0	$9,200
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$9,200	$0	$0	$9,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0	$0	$218,900
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$218,900	$0	$0	$218,900
TOTAL				1	$508,300	$0	$0	$508,300

DIARCO
INTERVENTORIA

ANEXO 7
PAGO DE ARRIENDO OFICINA Y CONTRATO

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

GLADYS DIAZ
NIT/Cédula: *24226258-1*
Dirección: *CALLE 37B N° 20ª – 57*
Teléfono: *3223623044*
Correo Electrónico: *jachardiazgladys@gmail.com*

CUENTA DE COBRO ARRENDAMIENTO N° 002

Fecha: 04 DE MAYO DE 2026

A quien corresponda:
Nombre del Arrendatario: **DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR**
NIT/Cédula del Arrendatario: **1.018.422.024-4**
Dirección del Inmueble Arrendado: ***CALLE 7ª N° 9 – 28***

Descripción del Arrendamiento:

Tipo de Inmueble:	Fecha Inicio	Fecha Final	Valor Mensual	Subtotal
OFICINA ADMINISTRATIVA	01/04/2026	30/04/2026	$800.000	$800.000
			TOTAL A PAGAR	***$800.000***

Por concepto de: Arrendamiento del inmueble ubicado en ***CALLE 7ª N° 9 – 28***, para la prestación del servicio de interventoría y/o consultoría en el marco de la ejecución del contrato de consultoría No. 260 - 2026 cuyo objeto es: Interventoría Técnica, Administrativa, Financiera, Contable Y Jurídica Del Convenio De Asociación Del Programa De Alimentación Escolar Para Los Estudiantes De La Zona Urbana De Las Instituciones Educativas Oficiales Del Municipio De Tauramena Casanare.

Documento Soporte: Declaro voluntariamente y bajo gravedad de juramento que pertenezco al régimen simplificado y que por lo tanto, de acuerdo al artículo 42 del decreto 3541 de 1983 no soy responsable del IVA y no estoy obligado a expedir factura de venta.

Atentamente,

Gladys Diaz
GLADYS DIAZ
CC: 24.226.258

BBVA

TRANSFERIR

OPERACIÓN EXITOSA

Fecha

30 de abril 2026

Hora

10:14 p.m.

Tipo de operación

Envío por Bre-B

Concepto

Arriendo oficina

Número de operación

726706599572375016228923403849458 36

ORIGEN

CUENTA DE AHORROS LIBRETON

•5405

VALOR

Valor transferido

$800.000,00

Comisión

0 IVA incluido

Más impuesto GMF

DESTINO

Tipo de llave

Llave alfanumérica (@llave)

Llave que recibe

@3223623044

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA



NUIP 24.226.258

Apellidos
DIAZ

Nombres
GLADYS

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.65	F

Fecha de nacimiento	G.S.
29 DIC 1955	O+

Lugar de nacimiento
TAURAMENA (CASANARE)

Fecha y lugar de expedición
25 OCT 1978, AGUAZUL

Firma

Fecha de expiración
13 OCT 2032

.CO

0064226 75

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL0064226750460 40<<<<<<<<<<<
5512290F3210134COL24226258<<<9
DIAZ<<GLADYS<<<<<<<<<<<<<<<<<<<

436

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14804629435

(415)7707212489984(8020) 000001480462943 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
2 4 2 2 6 2 5 8	1	Impuestos y Aduanas de Villavicencio 2 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	24226258	1 9 7 8 1 0 2 5

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

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
DIAZ		GLADYS	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Meta 5 0	Villavicencio 0 0 1

41. Dirección principal
CL 37 B 20 A 57 MZ P CA 18 BRR JORDAN

42. Correo electrónico jachardiazgladys@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 2 2 3 6 2 3 0 4 4	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica					Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
8 2 9 9	2 0 2 0 0 6 3 0						

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
22- Obligado a cumplir deberes formales a
49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros																				Exportadores							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3		
54. Código																						57. Modo					
																						58. CPC					

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2022 - 01 - 06 / 09 : 58: 03

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

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre DIAZ GLADYS
985. Cargo CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 30-03-2026 09:41:44AM

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SUSCRITO ENTRE GLADYS DIAZ Y DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

ARRENDATARIO	GLADYS DIAZ
NIT	24.226.258-1
ARRENDADOR	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
NIT	1.018.422.024-4
REPRESENTANTE LEGAL	DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
IDENTIFICACION	1.018.422.024-4
DESCRIPCIÓN BREVE DEL OBJETO	Contrato de Arrendamiento Oficina / INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE Y JURÍDICA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES DE LA ZONA URBANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA CASANARE
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	OCHOCIENTOS MIL PESOS MONEDA COMÚN Y CORRIENTE COLOMBIANA ($ 800.000) sin incluir el impuesto al valor agregado IVA.
DURACIÓN DEL CONTRATO	01/03/2026 hasta 08/11/2026
UBICACIÓN	CALLE 7ª N° 9 – 27 / BARRIO PALMARITO

CONSIDERACIONES

En consecuencia, la señora GLADYS DIAZ, en adelante **EL ARRENDATARIO** y DIANA CATERINNE ARCOS en adelante **EL ARRENDADOR**, han convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, el cual se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS

CLAUSULA PRIMERA - OBJETO: Mediante el presente contrato **EL ARRENDADOR** entrega a título de arrendamiento a favor de **EL ARRENDATARIO** y éste recibe al mismo título, el uso y goce del local comercial, ubicado en la calle 7ª N° 9 - 27 de la Ciudad de Tauramena, inmueble identificado con la matrícula inmobiliaria No. 470-63478, según lo estipulan los certificados de tradición y libertad que se adjuntan y hacen parte integral de este documento.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBLIGACIONES DEL ARRENDADOR._ Además de las obligaciones contempladas en el contrato, sus anexos y en la ley, **EL ARRENDADOR** se obliga a:

1. Entregar los inmuebles, usos y conexidades en buen estado de funcionamiento, libre de toda perturbación y gravamen.
2. Realizar las reparaciones necesarias para mantener los inmuebles en óptimo estado de funcionamiento.

3. **EL ARRENDADOR** se obliga para con el **ARRENDATARIO** a actualizar anualmente la información contenida en el Registro de Proveedores del **ARRENDATARIO** y a aportar documentación actualizada de los inmuebles objeto del presente contrato de arrendamiento.
4. Permitir al **ARRENDATARIO** llevar a cabo la señalización y promoción de la oficina administrativa de interventoría.
5. En caso de presentarse hechos de fuerza mayor o caso fortuito **EL ARRENDADOR** deberá correr con gastos de los daños que tales hechos le causen a sus propios inmuebles.
6. **EL ARRENDADOR** entregará los inmuebles objeto de este contrato a paz y salvo, por concepto de instalación, servicio y pago de todos los servicios públicos y administración, o cualquier otra cuota, contribución o gravamen.
7. Permitir al **ARRENDATARIO** la adecuación de los inmuebles en cuanto a carga eléctrica y acometida en la capacidad requerida.
8. Mantener en buen estado y efectuar a sus expensas todas las reparaciones necesarias.
9. Las demás consagradas en otras cláusulas del presente contrato, en la Ley Comercial y en la Ley Civil.

CLÁUSULA TERCERA - OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO: Además de las obligaciones contempladas en el contrato, sus anexos y en la ley, **EL ARRENDATARIO** se obliga a:

1. Pagar el canon de arrendamiento, los servicios públicos de los inmuebles y la administración durante la vigencia del presente contrato, en la fecha indicada.
2. Cuidar los inmuebles recibidos en arriendo y sus conexidades y mantenerlos en buen estado durante toda la vigencia del contrato, exceptuando el deterioro sufrido por el desgaste natural derivado del uso o el transcurso del tiempo.
3. Destinar los inmuebles para el objeto aquí establecido.
4. Las demás obligaciones consagradas en otras cláusulas del presente contrato, en la ley comercial y en la Ley Civil.

CLAUSULA CUARTA - VALOR Y FORMA DE PAGO: EL ARRENDATARIO pagará a **EL ARRENDADOR** un canon mensual de **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($800.000)** sin incluir el impuesto al valor agregado IVA.

PÁRÁGRAFO PRIMERO: El canon de arrendamiento acordado será cancelado de manera anticipada por parte de **EL ARRENDATARIO** al **ARRENDADOR**, a los diez (10) días siguientes a la presentación por parte del **ARRENDADOR** de la factura o cuenta de cobro correspondiente, mediante (cheque, transferencia, consignación, etc).

PARÁGRAFO SEGUNDO: Las partes acuerdan que una vez cumplido el primer año de vigencia contractual, el canon de arrendamiento se incrementará año a año en un porcentaje de IPC Índice de Precios al consumidor que haya certificado el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) o la entidad que haga sus veces, con corte al 31 de diciembre del año calendario del año inmediatamente anterior.

PARÁGRAFO TERCERO: LAS PARTES de forma libre se obligan a respetar el índice de incrementos pactado en la presente cláusula, son pena del pago de indemnización de perjuicios a que haya lugar, incluyendo el **DAÑO EMERGENTE y LUCRO CESANTE.**

PARÁGRAFO CUARTO: CUOTAS DE ADMINISTRACION Y SERVICIOS PUBLICOS: EL ARRENDATARIO será responsable únicamente del pago de las cuotas ordinarias de administración si las hubiere, así como del pago por concepto de servicio de energía, acueducto, alcantarillado, teléfono y demás servicios públicos domiciliarios, a partir de la entrega material de los inmuebles por parte del **ARRENDADOR** y únicamente por el tiempo que ocupe los inmuebles. Las cuotas de servicios públicos que debe pagar **EL ARRENDATARIO** obedecen únicamente a conceptos o cobros relacionados con la prestación directa del servicio público.

PARÁGRAFO QUINTO: DESTINACIÓN DE LOS PAGOS: El ARRENDADOR se compromete a comunicar de forma escrita a **EL ARRENDATARIO** cualquier cambio que se presente en la forma, medio o destinatario acordado inicialmente para el desembolso de pagos relacionados con el presente documento contractual. En consecuencia, **EL ARRENDATARIO** realizará los pagos únicamente a través de los medios determinados por **EL ARRENDADOR** de forma escrita, y en ningún caso se podrá invocar **MORA O INCUMPLIMIENTO** para **EL ARRENDATARIO** en los eventos que **EL ARRENDADOR** cambia (sin comunicación escrita dirigida a **EL ARRENDATARIO**) el medio y forma de pago acordado inicialmente. La aplicación del presente parágrafo en ningún evento implicará algún tipo de costo o cobro para **EL ARRENDATARIO.**

CLÁUSULA QUINTA – DURACIÓN: El presente contrato tendrá una duración de OCHO (8) meses contados a partir del 01 de MARZO de 2026 y hasta el 08 de NOVIEMBRE de 2026.

CLÁUSULA SEXTA - TERMINACIÓN Y PRÓRROGA DEL CONTRATO: El presente contrato termina por el vencimiento del término estipulado. No obstante lo anterior, se prorrogará automáticamente al vencimiento del mismo por un periodo igual al inicialmente pactado, si alguna de las partes no indica lo contrario mediante comunicación escrita dirigida a la otra parte, con sesenta (60) días de anticipación a la terminación del plazo inicial.
Lo anterior, sin prejuicio del derecho de renovación consagrado en el Código de Comercio.

CLÁUSULA SEPTIMA - TERMINACIÓN UNILATERAL ANTICIPADA: No obstante el plazo indicado en el presente contrato, cualquiera de las partes podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato, para lo cual bastará el aviso escrito a la otra parte en tal sentido, con una antelación de treinta (30) días calendario a la fecha en que se pretenda entregar o recibir los inmuebles, sin indemnización alguna.

De igual forma, **EL ARRENDATARIO**, podrá, en cualquier momento, dar por terminado unilateralmente el presente contrato, sin previo aviso ni indemnización alguna a favor del **ARRENDADOR**, en el evento en que éste, alguno de sus accionistas, socios, representante legal, revisor fiscal en el caso de persona jurídicas, incluidas estas últimas, aparezcan reportados por cualquier circunstancia, en listas como OFAC, ONU y FINCEN, cuando en el país registre investigaciones y/o procesos por Lavado de Activos, Financiación del Terrorismo y sus delitos conexos con observancia de las políticas establecidas por el ARRENDATARIO en materia de prevención del LA/FT. En este mismo sentido podrá el ARRENDATARIO a criterio propio, terminar unilateralmente el contrato, cuando se evidencie riesgo presente y/o futuro de Extinción de Dominio sobre el inmueble.

PARÁGRAFO PRIMERO: EL ARRENDADOR no podrá hacer uso de este derecho durante la primera vigencia del contrato, teniendo en cuenta la inversión que hace **EL ARRENDATARIO** para adecuar la oficina administrativa de acuerdo a los fines que le impone su objeto social. La presente restricción no opera en los eventos que **EL ARRENDATARIO** incumpla las obligaciones contenidas en el presente contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Es acuerdo expreso entre los contratantes, que si por razones de fuerza mayor, caso fortuito o por decisión u orden ejecutiva o normativa de las autoridades civiles, administrativas y policivas, cualquiera que sea su causa o naturaleza, se prohibiera o impidiera el ejercicio de la actividad para la cual han sido contratados los inmuebles u oficinas administrativas o se restringiera de manera tal que se afectara su viabilidad comercial, como por ejemplo el no otorgamiento de licencias de construcción, urbanismo o funcionamiento, el presente contrato se dará por terminado de plano, a partir del primer día del mes siguiente a aquél en que el **ARRENDATARIO** ponga en conocimiento del **ARRENDADOR** los hechos que impiden o restringen el cumplimiento del objeto contractual, o sea la utilización de los inmuebles o locales comerciales para una oficina de un banco comercial o entidad financiera. No obstante ser cualquiera de estos eventos contemplados en la presente cláusula, ajenos a la voluntad y a la responsabilidad contractual del **ARRENDATARIO**, es la mutua voluntad de los contratantes que de presentarse tales circunstancias aquí definidas, **EL ARRENDATARIO** cancelará a **EL ARRENDADOR**, únicamente el valor de los cánones efectivamente causados.

CLAUSULA OCTAVA - ENTREGA MATERIAL: EL ARRENDATARIO declara que en la actualidad se encuentra ocupando el bien objeto del presente contrato, motivo por el cual, se entenderá que el inmueble se recibe en las condiciones físicas en que se encuentre a la fecha de suscripción de este documento.

PARÁGRAFO: EL ARRENDADOR no podrá invocar al momento de la restitución del inmueble condiciones físicas, mejoras, o cualquier clase de concepto o sobre costo que no haya sido expresamente suscrita por las partes al inicio del presente contrato, sin perjuicio de las obras necesarias de adaptación que realice **EL ARRENDATARIO** para el desarrollo de sus actividades financieras, las cuales, no representarán ningún costo o indemnización a favor de **EL ARRENDADOR.**

CLAUSULA NOVENA - ADECUACIÓN DEL INMUEBLE: EL ARRENDADOR autoriza expresamente a **EL ARRENDATARIO** para que realice las obras necesarias para adecuar el inmueble objeto de arrendamiento al uso que le dará, de acuerdo con su objeto social, sin que dichas reformas o mejoras conlleven algún tipo de indemnización o sobrecosto a favor del **EL ARRENDADOR.**

CLÁUSULA DECIMA - DERECHO DEL ARRENDATARIO SOBRE MEJORAS DE LOS INMUEBLES: Las mejoras que se deban realizar sobre el inmueble a futuro o partir de la suscripción del presente contrato serán de propiedad de **EL ARRENDATARIO** a causa del desarrollo de su objeto social.

PARÁGRAFO PRIMERO. IMPOSIBILIDAD DE COBROS JUDICIALES O EXTRAJUDICIALES: De acuerdo a las obras y mejoras realizadas a los locales por parte de **EL ARRENDATARIO** para el desarrollo de su objeto comercial, **EL ARRENDADOR** renuncia a cualquier tipo de reclamación judicial o extrajudicial que guarde relación con las mejoras u obras realizadas por **EL ARRENDATARIO.**

PARÁGRAFO SEGUNDO. EL ARRENDATARIO tendrá derecho en todos los casos a retirar las mejoras que hagan parte de su imagen corporativa, sin embargo, siempre estará obligado a devolver los inmuebles en las condiciones físicas establecidas por las partes en la **CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA.**

PARÁGRAFO TERCERO. Los citados inmuebles serán utilizados por **EL ARRENDATARIO** para el desarrollo de su objeto social; en consecuencia, está facultado a colocar en su fachada y muros internos los emblemas, avisos, logotipos, y demás, correspondientes a su actividad comercial.

CLÁUSULA UNDECIMA - REPARACIONES: Para todos los efectos inherentes al presente contrato **EL ARRENDADOR** se obliga a realizar todas las **REPARACIONES NECESARIAS** que deban realizarse sobre los inmuebles objeto del presente contrato y **EL ARRENDATARIO** se obliga a realizar todas las **REPARACIONES LOCATIVAS** que deban realizarse sobre los inmuebles objeto del presente contrato.

Las partes declaran mediante la firma del presente documento comprometerse a realizar las reparaciones a que haya lugar de acuerdo a las siguientes definiciones:

REPARACIONES NECESARIAS: Obedecen a todo tipo de procedimientos y acciones encaminados a reparar las deficiencias que presenten los inmuebles sobre estructuras o cuerpos sobre los cuales **EL ARRENDATARIO** no tiene acceso físico de forma directa (tubos internos, techos, estructuras internas, columnas internas, ductos, etc.).

REPARACIONES LOCATIVAS: Obedecen a todo tipo de procedimientos y acciones encaminados a reparar las deficiencias que presenten los inmuebles sobre estructuras o cuerpos en los cuales **EL ARRENDATARIO** tiene contacto físico directo (llaves de agua, puertas, vidrios, pintura en las paredes, etc.).

PARÁGRAFO PRIMERO: **EL ARRENDADOR** se obliga a rembolsar a **EL ARRENDATARIO** el costo de las reparaciones necesarias que hiciere éste en la cosa arrendada, siempre y cuando **EL ARRENDATARIO** haya dado noticia previa al **ARRENDADOR** de la necesidad de efectuar la reparación necesaria. En todo caso, **EL ARRENDADOR** se obliga a dar respuesta inmediata al requerimiento de **EL ARRENDATARIO** y a iniciar las labores correctivas, a más tardar al día siguiente de la noticia dada por **EL ARRENDATARIO**. Si por circunstancias ajenas a **EL ARRENDATARIO** no pudo darse la noticia en tiempo o si **EL ARRENDADOR** no efectuó oportunamente las reparaciones necesarias, se abonará a **EL ARRENDATARIO** el costo de la reparación, cuyo soporte será la factura de la cuenta de la misma, costo que **EL ARRENDADOR** autoriza a descontar del canon de arrendamiento.

CLÁUSULA DUODECIMA – CESIÓN DEL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO. Las partes del presente contrato quedan autorizadas para cederlo mediante documento escrito celebrado entre **EL ARRENDADOR Y EL ARRENDATARIO.** En consecuencia, queda prohibido en todos los eventos para **EL ARRENDADOR** y **EL ARRENDATARIO** realizar la cesión del contrato por conducta concluyente o presumiendo la aceptación tácita de la otra parte.

Para todos los efectos jurídicos, la **PARTE CEDENTE** tiene la obligación de comunicar al **CESIONARIO** los efectos contenidos en el artículo 2020 del Código Civil con el objetivo de mantener y respetar los efectos generados por el contrato de arrendamiento. El incumplimiento de la presente obligación conlleva el resarcimiento de perjuicios a que haya lugar por parte de **LA PARTE CEDENTE** ante el probado incumplimiento de **EL CESIONARIO.**

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA - RESTITUCION DEL INMUEBLE: A la terminación del presente contrato por cualquier causa, **EL ARRENDATARIO** restituirá el inmueble en el estado en que se encuentre al momento de hacerse efectiva la entrega, entendiéndose, que la entrega del inmueble se dará en condiciones físicas iguales o mejores a las dadas en el momento en que EL **ARRENDADOR** suscribe con EL **ARRENDATARIO** el presente contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: EL ARRENDADOR se obliga a recibir materialmente el inmueble en la fecha de terminación del contrato o en la que le sea indicada por **EL ARRENDATARIO,** en caso de terminación unilateral. Si en la fecha correspondiente **EL ARRENDADOR** no concurriere a recibir los inmuebles, directamente o a través de persona autorizada por escrito para tal efecto, se tendrá como válida la entrega realizada poniendo a disposición de **EL ARRENDADOR** los inmuebles arrendados debidamente desocupados y remitiéndole las llaves por correo certificado, si las hay.

PARÁGRAFO SEGUNDO El incumplimiento o inasistencia a la diligencia de la entrega de los locales comerciales para la liquidación del presente contrato conlleva la cesación de cualquier tipo de cobro o sobrecosto para la **PARTE CUMPLIDA.** Para el cumplimiento de la estipulación contenida en el presente parágrafo se debe haber realizado la entrega de llaves de los inmuebles arrendados mediante correo certificado y la respectiva desocupación de los inmuebles.

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA – DERECHO DE PREFERENCIA: En caso de venta total de los locales comerciales objeto del presente contrato de arrendamiento a un tercero, **EL ARRENDATARIO** tendrá el derecho de preferencia para adquirir la propiedad de los inmuebles. El derecho de preferencia sobre la venta de los inmuebles se otorgará por parte de **EL ARRENDADOR** a **EL ARRENDATARIO** mediante la presentación previa de una oferta escrita (correo certificado) con plazo de aceptación no menor a treinta (30) días calendario que contendrá:

I. Precio.
II. Forma y plazos para el pago del precio ofertado.
III. Condiciones de pago por concepto de gastos notariales e impuesto de retención en la fuente.

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA- CLÁUSULA PENAL: El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones, aquí establecidas, debidamente acreditado, constituirá a la parte incumplida en deudora de la parte cumplida, por una suma equivalente a dos (2) cánones de arrendamiento vigentes a título de pena, sin perjuicio del derecho de la parte cumplida de resolver el contrato y exigir la entrega o devolución inmediata de los inmuebles.

CLÁUSULA DÉCIMO SEXTA- MODIFICACIONES: Cualquier modificación al presente contrato deberá constar por escrito y se firmará por el Arrendatario o Apoderados Generales de las partes.

CLÁUSULA DÉCIMO SEPTIMA.- DOCUMENTOS INTEGRANTES: Se tendrán como parte integrante del presente contrato, los certificados de existencia y representación legal de las partes, el certificado de libertad y tradición de los inmuebles, poderes otorgados, la carta de instrucción sobre destinatarios de los pagos como cualquier oferta firmada por **EL ARRENDADOR o EL ARRENDATARIO** y el contrato de administración suscrito entre el propietario del inmueble.

CLÁUSULA DÉCIMO OCTOVA. -DOMICILIO CONTRACTUAL Y DE NOTIFICACIONES: Para todos los efectos legales y contractuales las partes recibirán notificaciones en las siguientes direcciones:

EL ARRENDATARIO (Calle 7ª N° 9 - 27 / jachardiazgladys@gmail.com)

EL ARRENDADOR (Calle 7ª N° 9 - 27 / interventoriapaetauramena@gmail.com)

Cualquier cambio de domicilio o residencia deberá ser notificado por escrito a la otra parte, dentro de los cinco (5) días calendario siguiente a su ocurrencia. Toda comunicación remitida a las direcciones antes indicadas surtirá efectos de notificación.

CLÁUSULA DECIMO NOVENA -- ORIGINAL DE CONTRATO: Se firmará una solo copia del presente Contrato y de cada uno de sus anexos, los cuales deberán estar debidamente firmados por las partes y estarán en custodia y administración de **EL ARRENDATARIO** por lo tanto, **EL ARRENDATARIO** se compromete a enviar una copia digital (PDF) a la dirección de correo electrónico que deje registrado el ARRENDADOR en caso de requerir una copia física autenticada, **EL ARRENDATARIO** se la suministrará en cualquier momento, previa solicitud escrita por parte del ARRENDADOR.

CLÁUSULA VIGESIMA - AUTENTICIDAD DE LA INFORMACIÓN RECIBIDA:
EL ARRENDADOR manifiesta bajo la gravedad de juramento que la información entregada a **EL ARRENDATARIO**. en digital es real y autentica, por lo tanto, no se podrá descargar de ninguna responsabilidad en caso de presentarse cualquier tipo de reclamación o discusión sobre la autenticidad de la información en ella plasmada, y garantizará el medio idóneo para su envío, cumpliendo las medidas de seguridad de la información y las directrices que determine **EL ARRENDATARIO** y la normatividad aplicable.

CLÁUSULA VIGESIMA PRIMERA - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato se perfecciona con la suscripción del mismo por las partes en señal de su consentimiento y aceptación. Sus efectos están vigentes desde la fecha de su iniciación hasta su terminación, conforme a las condiciones aquí pactadas.

En constancia de lo anterior se firma un ejemplar, en Tauramena Casanare, al primer (01) día del mes de marzo del año 2026.

EL ARRENDADOR se obliga a entregar a **EL ARRENDATARIO**, el presente original con su firma y el contenido del presente contrato.

EL ARRENDADOR

Gladys Diaz

GLADYS DIAZ
CC: 24.226.258-1

EL ARRENDATARIO

DIANA C. ARCOS ESCOBAR
CC: 1.018.422.024-4

DIARCO
INTERVENTORIA

ANEXO 8
DETALLADO BALANCE FINANCIERO
(FIRMADO POR DIRECTORA Y CONTADORA)

Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

CUADRO FINANCIERO

ITEM	CARGO	VALOR CONTRATADO	MES / UNID	VALOR MENSUAL	DIAS MARZO	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO MARZO	DIAS/CANTIDAD ABRIL	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO ABRIL	TOTAL EJECUTADO	SALDO POR EJECUTAR
1	Director de Interventoria	25.612.800	3,20	8.004.000	22	40%	2.347.840	30	40%	3.201.600		
2	Profesional Operativo	55.360.000	8,00	6.920.000	22	100%	5.074.666,67	30	100%	6.920.000		
3	Tecnico Administrativo	19.403.552	8,00	2.425.444	22	100%	1.778.658,93	30	100%	2.425.444		
Subtotal costos de personal		**100.376.352,00**		**17.349.444**			**9.201.166**			**12.547.044**		
Factor multiplicador por periodo 1,87		1,87					8.005.014,07			10.915.928,28		
TOTAL COSTOS DE PERSONAL		**187.703.778,24**					**17.206.179,67**			**23.462.972,28**	**40.669.152**	**147.034.626**
4	Profesional en derecho	8.746.214,40	2,40	3.644.256,00	22	30%	801.736	30	30%	1.093.277		
5	Profesional Contable y Financiero	8.746.454,40	2,40	3.644.356,00	22	30%	801.758	30	30%	1.093.307		
COSTOS DE ALQUILER DE EQUIPOS Y OFICINA												
6	Arriendo oficina	6.400.000	8	800.000,00	22		586.666,67	30		800.000		
7	Muestra microbiólogicas de proteina, ensalada fresca/fruta, jugos, agua potable, superficie, minipulador de alimentos.	14.699.412	9	1.633.268,00			4.885.053	0		-		
TOTAL OTROS COSTOS DIRECTOS		**38.592.080,80**					**7.075.214**			**2.986.584**	**10.061.798**	**28.530.283**
	COSTO TOTAL	**226.295.859,04**		-			**24.281.394**			**26.449.556**	**50.730.950**	**175.564.909**
	IVA = 19%						4.613.465			5.025.416		
	TOTAL CONTRATO			**315.216.648,00**			**28.894.859**			**31.474.971**		**254.846.818**
	Anticipo 30%	$ 94.564.994,40					8.668.458			9.442.491		18.110.949
	SALDO POR EJECUTAR DE ANTICIPO						85.896.537			76.454.045		
	VALOR NETO A PAGAR						**20.226.401**			**22.032.480**		
	AVANCE FINANCIERO						9,17%			19,15%		80,85%
	AVANCE FISICO						9,17%			21,67%		78,33%

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
DIRECTORA INTERVENTORIA
CTO 260 DE 2026

ROSA ANGELI HEREIRA MOLINA
CONTADORA INTERVENTORIA

DIARCO
INTERVENTORIA

ANEXO 9
REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACIÓN VISIBLE DE LA MINUTA PATRÓN, GRAMAJES E INTERCAMBIOS EN LOS TRES RESTAURANTES ESCOLARES.

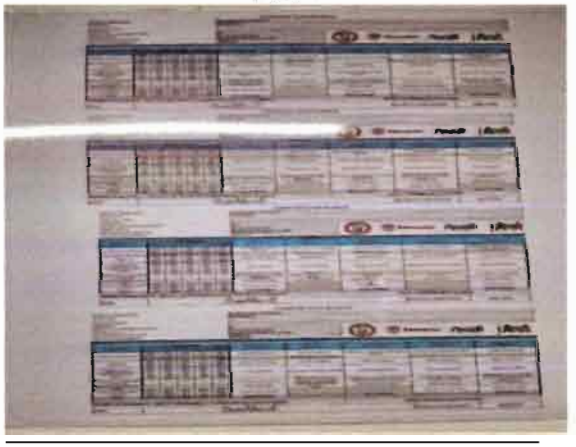
Transversal 23 # 37 – 87 – Yopal Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013

DIARCO

REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION MINUTA PATRON

Contrato de Consultoría N° 260 de 2026

Foto 1



PUBLICACION MINUTA PATRON OPERADOR
LUGAR: I.E JOSE MARIA CORDOBA – SEDE SEMILLEROS
HORA: 09:00 AM

Foto 2



PUBLICACION MINUTA PATRON OPERADOR
LUGAR: I.E JOSE MARIA CORDOBA
HORA: 09:00 AM

Foto 3



PUBLICACION MINUTA PATRON OPERADOR
LUGAR: I.E TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
HORA: 09:00 AM

Foto 4



PUBLICACION MINUTA PATRON OPERADOR
LUGAR: I.E JOSE MARIA CORDOBA
HORA: 09:00 AM