DIARCO
INTERVENTORÍA

INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES
ACTA PARCIAL No. 6
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	25 de noviembre de 2026
Fecha de suspensión No 01	19 de junio de 2026
Fecha de reinicio No 01	06 de julio de 2026
Supervisor del contrato	Secretario(a) de Despacho – Secretaría de Desarrollo Social
Período del informe	Del 01 al 31 de agosto de 2026
Fecha de elaboración	16 de septiembre de 2026
Número de informe	06 – Acta Parcial No. 6

DIARCO
INTERVENTORÍA

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento corresponde al Informe de Ejecución de Actividades del Acta Parcial No. 6 del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026, que cubre el período comprendido entre el 01 y el 31 de agosto de 2026. En él se da cuenta detallada de todas las gestiones adelantadas por el equipo de interventoría durante la operación regular del programa tras el reinicio de actividades lectivas, 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 período del 01 al 31 de agosto de 2026.

DIARCO
INTERVENTORÍA

Contenido

2. EJE 1: JURÍDICO 5
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 período del 01 al 31 de agosto de 2026 5
2.1.1 Estampillas y tasas 5
2.1.7 Verificación de Afiliaciones al SGSSI del Equipo de Trabajo 5
3. EJE 2: TÉCNICO 6
3.1 Visitas Técnicas de Interventoría a las Instituciones Educativas 6
3.2 Vigilancia del Eje Jurídico del Convenio No. 003/2026 10
3.3 Vigilancia del Eje Técnico del Convenio No. 003/2026 11
3.3.1 Alimentación Saludable y Ciclos de Menú 11
3.3.2 Calidad, Inocuidad y BPM 11
3.3.3 Personal Manipulador de Alimentos 12
3.3.4 Compras Locales - Ley 2046 de 2020 12
3.4 Vigilancia del Eje Administrativo del Convenio No. 003/2026 12
3.5 Gestión del Expediente Contractual 12
3.6 Vigilancia del eje financiero y contable - Elaboración del Informe de Validación del Período 13
4. EJE 3: ADMINISTRATIVO 14
4.1 Participación en Comités Técnicos de Dirección del Convenio No. 003/2026 14
4.3 Relación de Comunicaciones y Oficios del Período 15
4.4 Participación en otras actividades 15
5. EJE 4: FINANCIERO Y CONTABLE 16
5.1 Anticipo - Manejo y Plan de Inversión 16
5.2 Personal de la Interventoría - Perfiles, Contratos y Afiliaciones 18
5.3 Nómina del Equipo de Trabajo - Período 1 al 31 de agosto de 2026 18
5.4 Otros Costos Directos del Período 18
5.5 Balance Financiero del Contrato - Acta Parcial No. 6 18
6. CONCLUSIONES 19
7. FIRMAS 20

DIARCO
INTERVENTORÍA

Listado de tablas

Tabla 1. Registro presupuestal contrato de consultoría 260 de 2026..... **¡Error! Marcador no definido.**
Tabla 2. Relación de pólizas Inicio. ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Tabla 3. Relación de pólizas Reinicio N°1 ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Tabla 4. Relación de estampillas y tasas 5
Tabla 5. Relación de afiliación equipo de trabajo interventoría. 6
Tabla 6. Puntos de corte para calificación de visitas - UaPa. 7
Tabla 7. Relación de visitas periodo del 01 al 31 de agosto de 2026 7
Tabla 8. Relación compras públicas locales Convenio 003 de 2026. 12
Tabla 9. Relación acta de comité técnico operativo. 14

DIARCO
INTERVENTORÍA

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 período del 01 al 31 de agosto de 2026

2.1.1 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 1. 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.	
Justicia familiar	2%	$340.141	10/06/2026	Deducción de acta parcial No 02 obligación No 1294.	
Justicia familiar	2%	$340.141	02/07/2026	Deducción de acta parcial No 03 obligación No 1663.	
Justicia familiar	2%	$204.085	29/07/2026	Deducción de acta parcial No. 04 obligación 1909	
Justicia familiar	2%	$283.451	31/08/2026	Deducción de acta parcial No. 05 obligación 2230	

2.1.7 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 del 1 al 31 de agosto de 2026 se encuentra afiliado y al día en el pago de los aportes a la seguridad social integral (pensión, salud y ARL) y aportes parafiscales, como se relaciona en la Tabla 2. Los certificados de pago del mes de agosto de 2026 se adjuntan como soporte integral al presente informe (Anexo No. 01).

Tabla 2. Relación de afiliación equipo de trabajo interventoría.

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	Lina Marcela Ramiréz Burgos	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 período del 01 al 31 de agosto de 2026, el equipo de trabajo se mantuvo completo, estable y plenamente operativo en el cumplimiento de las funciones contractuales asignadas.

3. EJE 2: TÉCNICO

El eje técnico recoge el trabajo de campo y de análisis que la interventoría desarrolló durante el mes de agosto de 2026 (del 01 al 31 de agosto) para verificar la correcta ejecución del Convenio No. 003/2026 por parte de 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 período del 01 al 31 de agosto de 2026 se realizaron las 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 (BPM), condiciones sanitarias, operación, desempeño del personal manipulador y conformidad con la Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026 de la UAPA. Cada visita quedó formalizada mediante el procedimiento RDS04-01 Versión 1.

DIARCO
INTERVENTORIA

Se aplicaron los puntos de corte de la UAPA para calificar las visitas (Tabla 6).

Tabla 3. Puntos de corte para calificación de visitas - UaPa.

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

Tabla 4. Relación de visitas periodo del 01 al 31 de agosto de 2026

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
1	04/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA 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
2	04/08/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA 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	05/08/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
4	06/08/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
5	12/08/2026	I.E. José	Semilleros	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN	100%	Muy

DIARCO
INTERVENTORÍA

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
		María Córdoba	del Saber	PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO, FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		bueno
6	12/08/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA 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
7	12/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA 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
8	14/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	Seguimiento a la capacitación de personal manipulador de alimentos. TEMA: Control de plagas		
9	18/08/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO,	100%	Muy bueno

DIARCO
INTERVENTORÍA

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				FDS04-10 Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		
10	18/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA 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	18/08/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA 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
12	19/08/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1	100%	Muy bueno
13	21/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
14	24/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1	100%	Muy bueno
15	25/08/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
16	25/08/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
17	25/08/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	95%	Muy bueno
18	27/08/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros 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
19	31/08/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno

Teniendo en cuenta las visitas realizadas en el período comprendido entre el 01 al 31 de agosto de 2026, se adjuntan las actas de seguimiento, monitoreo y control en el 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 de reinicio N° 1 según amparos 57-44-101009402 (cumplimiento, anticipo y salarios) y 57-40-1010004094 (Responsabilidad Civil Extracontractual), aprobadas el 10/07/2026 y publicadas en SECOP II.
2. **Ausencia de inhabilidades o incompatibilidades** del representante legal Nilson Oveimar Girón Suárez y de ASOPADRES JMC para contratar con el Estado (soporte REDAM radicado ante la oficina asesora jurídica en la entrega del informe del operador el día 04 de septiembre de 2026, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 16 de septiembre de 2026).
3. **Focalización de beneficiarios conforme al SIMAT:** Se validaron los 2.494 beneficiarios del corte SIMAT para el período del 01 al 31 de agosto de 2026.

DIARCO
INTERVENTORÍA

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 ASOPADRES JMC implementó correctamente los formatos de remisión de víveres por sede durante el período (01 al 31 de agosto de 2026), con la rotación del ciclo de menú programado, iniciando el suministro con el menú 11 el 01 de agosto de 2026 y finalizando con el menú 10 el 31 de agosto de 2026. Soporte de esta actividad reposa en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No. 6 del convenio 003 de 2026, radicado el 16 de septiembre de 2026, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 16 de septiembre de 2026.

Se revisaron y validaron los intercambios realizados en el período del 01 al 31 de agosto de 2026, (mediante oficios PAEMC-2026-031 del 31 de julio de 2026, PAEMC-2026-034 del 12 de agosto de 2026 y PAEMC-2026-036 del 24 de agosto de 2026), todos autorizados oportunamente, manteniendo el equivalente nutricional conforme a la lista de intercambios aprobada. Adicionalmente, mediante oficio PAEMC-2026-035 del 20 de agosto de 2026 se aprobó la ficha técnica para crema de leche el mismo esta soportado en el anexo T-6 del operador el cual fue radicado en oficina jurídica el día 16 de septiembre de 2026.

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, custodia de contramuestras conforme a lo contratado, plan de saneamiento básico y programa de aseguramiento a la calidad.

De igual manera, dentro de las visitas realizadas, se realizó el control de temperaturas seguras en alimentos, evidenciando que se realizan los procesos y procedimientos conforme lo establece la resolución 2674 de 2013, soportes adjuntos en anexo 2.

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, de igual manera, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 003 de 2026, la asociación de padres de familia del restaurante escolar del colegio José María Cordoba, ha realizado la toma de las contramuestras teniendo en cuenta los alimentos de mayor riesgo en salud pública, es decir, jugo de fruta, ensaladas y proteínas, conforme también fue establecido en los pliegos y estudios previos que dieron origen al convenio 003 de 2026. Siendo esto parte integral de los recursos de cooperación del convenio 003 de 2026. Soportes adjuntos en el anexo 2.

Durante el periodo se recibió visita de IVC por parte de Secretaría de Salud de Casanare a las tres sedes educativas, estableciendo porcentajes de cumplimiento por encima del 85% hasta 100%, dejando en evidencia el cumplimiento de la normatividad sanitaria, sin embargo, quedaron compromisos relacionados con infraestructura, que según la competencia del operador esta interventoría realizó seguimiento, cerrando de manera paulatina cada uno de ellos, para este periodo, se realizó el mantenimiento de la puerta de acceso hacia el área de almacenamiento y se reforzaron las barreras contra plagas, esto se evidencia en el anexo 3, cierre de hallazgos y planes de mejora y acta de SMC del 31 de agosto de 2026.

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, formación en BPM y dotación completa. Para el período reportado no se presentaron novedades ni solicitudes de cambio de personal manipulador de alimentos, sin embargo, se realizó la novedad de retiro y reingreso de la jefe de cocina Zoraida Mejía, debido a que adelantó su trámite de pensión.

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 6 de convenio de 2026, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 16 de septiembre de 2026.

Tabla 5. Relación compras públicas locales Convenio 003 de 2026.

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE - AGOSTO	$ 306.685.786,00
VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	$ 112.906.202
PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES	**37 %**

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

Durante el período reportado, la interventoría realizó el seguimiento administrativo continuo al operador, garantizando el pago de cada una de las obligaciones laborales y la ejecución de plan de capacitación continuado, soportes reposan en informe de validación número 06 el cual fue radicado en oficina jurídica el día 16 de septiembre de 2026.

3.5 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

DIARCO
INTERVENTORÍA

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 4, se adjunta captura de cargue de documentos en plataforma SECOP II.

3.6 Vigilancia del eje financiero y contable - 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. 6 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 18 días hábiles para la I.E Jose Maria Cordoba y 19 días hábiles para la I.E.T.E del Llano, con 45.716 raciones ejecutadas y un valor de $432.061.916.

Se efectuó la verificación del balance financiero correspondiente al periodo de ejecución del 01 al 31 de agosto de 2026. En la evaluación de la correlación entre el avance físico y financiero, se determinó una ejecución técnico-presupuestal acumulada a la fecha del 60.37 % físico y 59.96% financiero respectivamente.

En atención al deber de velar por los requisitos previos al trámite de pago, se procedió con la revisión técnico-administrativa de los soportes aportados por el operador, evidenciando el cumplimiento de:

- **Facturación:** Presentación de factura electrónica N° FE-64.
- **Obligaciones Laborales:** Soporte de pago de nómina del talento humano.
- **Seguridad Social:** Certificado y planilla de pago de aportes a seguridad social y parafiscales.

Una vez verificados los soportes de ley aportados por el operador (factura electrónica, pago de nómina y aportes a seguridad social/parafiscales), se procedió a validar el componente del manejo del anticipo. De acuerdo con lo pactado, se aplicó el porcentaje de amortización del anticipo, el cual quedó registrado en el Acta Parcial N° 6 e Informe de Validación N°6 bajo la siguiente discriminación financiera:

Concepto del Anticipo	Valor
Valor Total del Anticipo Otorgado:	$ 1.159.683.064
Amortización del Periodo Actual:	$ 129.618.575
Amortización Acumulada a la Fecha:	$ 695.317.631
Saldo Pendiente por Amortizar:	$ 464.365.433

Soporte de esta actividad se encuentra en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No 6 del convenio 003 de 2026, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 16 de septiembre de 2026.

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 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:

Tabla 6. Relación acta de comité técnico operativo.

Comité No.	Fecha	Temas tratados	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
5	14/04/2026	Análisis de la supresión de la Actividad 18 de las obligaciones contractuales del cooperante, consistente en 'Entregar al supervisor del convenio el soporte de los pagos generados, de cada uno de los ítems incluidos para la determinación del presupuesto oficial del proceso' – Convenio de Asociación	Cerrado

DIARCO
INTERVENTORIA

		No. 003 de 2026.	
6	01/06/2026	Solicitud de cambio de hoja de vida – Cargo: Ingeniera de Alimentos.	Cerrado
7	18/06/2026	Suspensión del Convenio de Asociación N.° 003 de 2026 por receso escolar de mitad de año.	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 del 01 al 31 de agosto de 2026 según el libro de consecutivos (oficios PAEMC-2026-030 al PAEMC-2026-037):

No.	Fecha	Asunto	Origen / Destino	Estado
1	06/08/2026	Respuesta actuación preventiva IUS-E-2026-068699 / IUC-P-2026-4260407 - Vigilancia prestación servicio PAE vigencia 2026	Interventoría → Operador	Notificado y tramitado (PAEMC-2026-030)
2	31/07/2026	Intercambio semana del 03-7de agosto de 2026	Interventoría → Operador	Aprobado (PAEMC-2026-031) y aplicado
2	12/08/2026	Aprobación intercambio de menú semana del 21 al 28 de agosto de 2026	Interventoría → Operador	Aprobado (PAEMC-2026-034) y aplicado
3	18/08/2026	Oficio de entrega de Informe y Acta Parcial N° 5 (Julio)	Interventoría → SDS / Supervisor	Radicado (PAEMC-2026-032)
4	18/08/2026	Respuesta a solicitud de información - Oficio 03 de agosto	Interventoría → SDS	Entregado (PAEMC-2026-033)
5	20/08/2026	Oficio de aprobación de ficha técnica Crema de Leche	Interventoría → Operador	Aprobado (PAEMC-2026-035) y aplicado
6	24/08/2026	Aprobación intercambio de menú semana del 24 al 28 de agosto de 2026	Interventoría → Operador	Aprobado (PAEMC-2026-036) y aplicado
7	31/08/2026	Aprobación intercambio de menú semana del 31 de agosto al 04 de septiembre de 2026	Interventoría → Operador	Aprobado (PAEMC-2026-037) y aplicado

4.4 Participación en otras actividades

Teniendo en cuenta que la ejecución del Contrato No. 260 del 3 de marzo de 2026 se desarrolla en el marco de los procesos misionales de la Alcaldía de Tauramena, Casanare, cumpliendo de manera estricta los procesos y procedimientos definidos dentro del Sistema de Gestión de la Calidad, resultó indispensable desarrollar y ejecutar las siguientes actividades inherentes al

ejercicio de la interventoría del Programa de Alimentación Escolar (PAE):

Fecha	Actividad	Resultado
27/08/2026	Rendición de Cuentas de la Secretaría de Desarrollo Social Municipal	Participación de la Interventoría del PAE, en la cual se socializaron los avances y la ejecución del programa en el municipio, exponiendo aspectos clave sobre la cobertura de beneficiarios, el cumplimiento de gramajes y los componentes nutricionales. Anexo 5.

5. EJE 4: FINANCIERO Y CONTABLE

Este eje reporta la situación financiera y contable del Contrato de Consultoría No. 260/2026 durante el sexto período de ejecución, abarcando el manejo del anticipo, la nómina del equipo de trabajo y la liquidación del Acta Parcial No. 6.

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

DIARCO
INTERVENTORIA

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.

AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO – ACTA PARCIAL No. 6	
Valor total del anticipo	$94.564.994,00
Amortizado Acta parcial No 01	$ 8.668.458
Amortizado Acta Parcial No. 02	$ 9.442.491
Amortizado Acta Parcial No. 03	$ 9.442.491
Amortizado Acta Parcial No. 04	$ 5.665.495
Amortizado Acta Parcial No. 05	$ 7.868.743
Valor a amortizar en el Acta Parcial No. 06	**$ 15.750.165**
Total anticipo amortizado acumulado	$56.837.843
Porcentaje de ejecución del período	60.10%
Saldo del anticipo por amortizar	$ 37.727.151

Para la liquidación de la presente Acta Parcial No. 06, correspondiente al período del 01 al 31 de agosto de 2026, se realiza de manera concertada una amortización del anticipo equivalente al cuarenta por ciento (40%) del valor bruto cobrado en el período ($39.375.412,00 M/CTE). Esta medida se adopta con el fin de acelerar la amortización del saldo pendiente de anticipo y garantizar la nivelación financiera del contrato acorde con el plazo restante de ejecución de la vigencia 2026, asegurando así el cumplimiento de las condiciones pactadas y el equilibrio presupuestal de la consultoría.

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 2, se relaciona el personal que prestó servicios durante el período del 01 al 31 de agosto de 2026, el cual corresponde al presentado para el proceso CMMT-SDS-001-2026 a excepción del profesional en Derecho el cual tuvo cambio de hoja de vida. Las hojas de vida hacen parte integral del expediente cargado en plataforma SECOP II.

5.3 Nómina del Equipo de Trabajo – Período 1 al 31 de agosto de 2026

En anexo No 6, 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 31 de agosto 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
3	Honorarios Profesional Contable y Financiero (Otros costos directos)	$ 1.093.307	$ 1.093.307

En anexo No 7, se adjuntan soportes de pago de seguridad social y nómina 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 8, del presente informe.

5.5 Balance Financiero del Contrato – Acta Parcial No. 6

DIARCO
INTERVENTORÍA

LIQUIDACIÓN ACTA PARCIAL No. 6 – CONTRATO 260/2026	
Valor total del contrato	$315.216.648,00
Valor bruto del Acta Parcial No. 6	$ 39.375.412
Menos: amortización del anticipo proporcional al período (40%)	$ 15.750.165
Valor neto a pagar – Acta Parcial No. 6	**$ 23.625.247**
Porcentaje de ejecución financiera del período	55.94%
Porcentaje de ejecución física del período (30 días)	64.58%

Ver anexo 9.

6. CONCLUSIONES

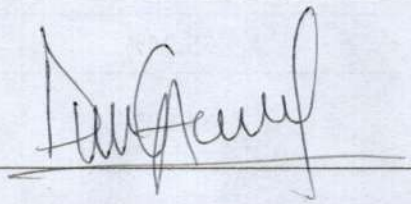
Cumplido el período del 01 al 31 de agosto de 2026 del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026, el equipo de interventoría presenta las siguientes conclusiones:

1. Se mantuvo la vigilancia técnica, jurídica, administrativa y financiera sobre el Convenio No. 003 de 2026 durante los 18 y 19 días hábiles de prestación efectiva del servicio del PAE en agosto de 2026, garantizando la alimentación de 2.494 estudiantes.
2. La garantía única del contrato se mantiene plenamente vigente con todos sus amparos legalmente aprobados por el Municipio de Tauramena.
3. Se realizaron 18 visitas técnicas de seguimiento durante el mes de agosto en las tres sedes urbanas, obteniendo una calificación promedio del 100% (Muy Bueno) en el cumplimiento de BPM y condiciones sanitarias.
4. El anticipo se continúa administrando de forma exclusiva en la cuenta Davivienda y amortizándose conforme a lo pactado en cada acta parcial.
5. El equipo de trabajo se mantuvo vinculado y operativo durante los 30 días del período reportado, con las afiliaciones al SGSSI al día.
6. Se evidencia un avance físico de 64.58% y financiero de 55.94%, del contrato de consultoría No 260 de 2026.

DIARCO
INTERVENTORIA

7. FIRMAS

En constancia de lo anterior, suscriben el presente Informe de Ejecución de Actividades – Acta Parcial No. 6 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

Planilla Resumen

949

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
2026-08	2026-09	630704335	9510722363	E	2026/09/07	2026/09/07	BANCO DAVIVIENDA	0	$2,292,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1006415705	CORTES QUIROZ JHON EIBER																		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	SI	$595,000
2	CC	1012334499	GUERRA BAEZ HEIDY LULIETH																		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	SI	$1,697,000
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		$2,292,000

2026/09/16 04:05 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

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
2026-08	2026-09	630704335	9510722363	E	2026/09/07	2026/09/07	BANCO DAVIVIENDA	0	$2,292,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VAI
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				2	$1,495,300	$0					$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$1,107,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$388,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				2	$48,900	$0					$0	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	2	$48,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				2	$373,900	$0					$0	
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	2	$373,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 2)				2	$373,900	$0					$0	
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$276,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$97,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				2	$2,292,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

aportes en línea

Planilla Resumen

958

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
2026-08	2026-08	630707823	9510722341	Y	2026/09/07	2026/09/07	BANCO DAVIVIENDA	0	$993,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1018422024	ARCOS ESCOBAR DIANA CATERINNE																		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	No	$993,400
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		$993,400

2026/09/16 04:02 PM

aportes en línea

Planilla Resumen

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
2026-08	2026-08	630707823	9510722341	Y	2026/09/07	2026/09/07	BANCO DAVIVIENDA	0	$993,400

RESUMEN DE PAGO

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

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 2
ACTA DE SMC

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

952

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	04/02/26			Sede educativa:	Ins. tecnico empresarial del llano			
Operador:	Asopadres IMC							
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: 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 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

953

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 Alcoj	Nombre: [illegible]
Documento: 1018422026	Documento: 1115912207
Cargo: Directora PAC.	Cargo: Jefe de oficina

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

954

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	04 08 2026		Sede educativa:	Ins. tecnico empresarial del llano.				
Operador:								
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:	Carne molida, Frijol guisado, Arroz blanco, platano al horno, ensalada lechuga, tomate y cebolla y Jugo de maracuya.				
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: Catherine Arco	Nombre: [illegible]
Documento: 1018422024.	Documento: [illegible]
Cargo: Directora PAE.	Cargo: [illegible]

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	04082026	Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 2.	Sede educativa:	Ins. tec. del llano	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Desayuno / R. mañana / R. tarde / Cena
Operador:	Asopadres JMC		No Servicios	824.		X	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Carne molida	Carne molida	✓		47	49	44	48	40	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Frijol Guisado	Frijol Guisado	✓		50	50	62	54	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		91	89	97	92	90	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano Horno	Platano Horno	✓		87	87	87	87	85	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
En. Lechuga, tomate y C.	Ens. lechuga tomate y C.	✓		64	72	72	69	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo maracuya	Jugo maracuya	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterinne Arcos.	Nombre: [illegible]
Documento: 1018422024.	Documento: [illegible]
Cargo: Directora PAE.	Cargo: [illegible]

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:	TITUTO 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:	04 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 72
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 12
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 14 semana 3



Fotografía 2. Verificación de procesos.



foto 3. Verificación de procesos.



foto 4. Verificación de procesos.



foto 5. Verificación de procesos.



6. Verificación de procesos.



foto 7. Verificación procesos.



foto 8. Verificación procesos.



foto 9. Verificación procesos.



foto 10. Verificación procesos.



foto 11. Verificación de procesos.



foto 12 . Verificación de procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.CARNE MOLIDA GUISADA



Fotografía 2. CARNE MOLIDA GUISADA



Fotografía 3.CARNE MOLIDA GUISADA

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS



Fotografía 2.1.FRIJOLES SUDADOS



Fotografía 3.FRIJOLES SUDADOS



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1.PLATANO ASADO



Fotografía 2.PLATANO ASADO



Fotografía 3.PLATANO ASADO



Fotografía 1. ENSALADA



Fotografía 2.ENSALADA



Fotografía 3.ENSALADA



Fotografía 1. JUGO DE MARACUYA



Fotografía 2.JUGO DE MARACUYA



Fotografía 3.JUGO DE MARACUYA

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	04/03/2026			Sede educativa:	Semilleros del Saber			
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	846
						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: 24/04/26	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 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).	N.A
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: Dilma Arcos.	Nombre:
Documento: 1085422024.	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE.	Cargo: jefe cocina

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

960

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	04/02/2026		Sede educativa:	Semilleros del Saber.				
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	846
	X							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida, Frijol Guisado, Arroz blanco, platano al horno, Ens. lechuga y tomate con cebolla y Jugo maracuya.				
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

Se verifica toma de contramuestra.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catherine Arco.	Nombre: Yuranis Rios.
Documento: 1018427024.	Documento: 66717534
Cargo: Interventoria.	Cargo: JEFE COCINA.

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA								
Fecha de la visita:	04082026	Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar	Sede educativa: Semilleros del Saber	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador:	Asopadres JMC		No Servicios: 846		X					

Organolepticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne molida	Carne molida	✓		30	31	32	31	30	✓		✓		✓		✓		✓		83	✓								✓	
Frijol guisado	Frijol guisado	✓		15	18	21	18	15	✓		✓		✓		✓		✓		83.9	✓								✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		58	55	60	58	55	✓		✓		✓		✓		✓		81.6	✓								✓	
Platano al horno	Platano al horno	✓		48	63	61	57	57	✓		✓		✓		✓		✓		80.7	✓								✓	
Ens. lechuga tomate	Ens. lechuga y tomate	✓		50	57	52	53	50	✓		✓		✓		✓		✓					4°C	✓					✓	
Jugo de maracuya	Jugo maracuya	✓		207	221	220	216	200	✓		✓		✓		✓		✓					4°C	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:

Menú # 12.

FIRMAS		FIRMAS	
[firma]		[firma]	
Nombre:	Catherine Arcos	Nombre:	Zoraida Luengas
Documento:	1016422024	Documento:	66717534
Cargo:	Directora PA	Cargo:	Jefe Cocina

DIARCO INTERVENTORÍA	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:	04 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 71
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 12
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.CARNE MOLIDA GUISADA



Fotografía 2. CARNE MOLIDA GUISADA



Fotografía 3.CARNE MOLIDA GUISADA



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS



Fotografía 2.FRIJOLES SUDADOS



Fotografía 3.FRIJOLES SUDADOS



Fotografía 1. ARROZ BLANCO



Fotografía 2. ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1.PLATANO ASADO



Fotografía 2.PLATANO ASADO



Fotografía 3.PLATANO ASADO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1. ENSALADA



Fotografía 2.ENSALADA



Fotografía 3. ENSALADA



Fotografía 1. JUGO DE MARACUYA



Fotografía 2.JUGO DE MARACUYA



Fotografía 3.JUGO DE MARACUYA

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	05/02/2026		Sede educativa:	Semilleros del Saber.				
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	846.
						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: 24-04-26	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 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.	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

965

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 evidencian condiciones de almacenamiento adecuados, se realiza control de temperatura en cocción evidenciando T° superior a 60°C.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catenne Arcos	Nombre: Zorida Mejia
Documento: 1018422024.	Documento: 66717534
Cargo: Director 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:	05 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 73
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 13
OBJETIVO DE LA VISITA:	Condiciones de operación		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 15.Verificacion de procesos



foto 16.Verificacion de procesos



foto 17.Verificacion de procesos



foto 18.Verificacion de procesos

968

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	06 08 2026			Sede educativa:	José María Córdoba			
Operador:	Asopadre) IMC.							
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: 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 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.	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

969

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 realiza verificacion de carpeta operativa con diligenciamiento de todos los formatos.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos.	Nombre: Yanifa López
Documento: 1018427024.	Documento: 33625173
Cargo: Directora 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:	06 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 74
TIPO DE VISITA:	CONDIONES DE OPERACIONES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 14
OBJETIVO DE LA VISITA:	Condiciones de operación		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos

971

ENTIDAD TERRITORIAL:		ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	12082026	Sede educativa:	JMC Semillero del Saber					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	846
						Y		

	Califique: (1) cumple, (0) No cumple, N/A (No apica) 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 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: 07/08/26.	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.	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

972

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 evidencia prestación de Servicio con normalidad, toma de Contramuestra, Se realiza Verificación de gramaje.
Semana 4 Menu #18

Se Verifica uso de tabladores y Señalización

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catrine Arcos.	Nombre: Zoraida Mejía.
Documento: 1068 422 024	Documento: 66 717 534
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe cocina

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

973

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	12082026		Sede educativa:	JIC Semilleros del Saber				
Operador:								
Tipo de Complemento:	Almuerzo X	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	846

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Fríjoles Sudados con Cerdo picado, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena y limonada con panela.					
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

No se realizo ningun intercambio y se cumple horario de Servicio

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catrinne Arcos.	Nombre: Zoraida Reyes.
Documento: 1018422024.	Documento: 66717534.
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe Cocina

974

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita: 12 08 2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1. | Sede educativa: Semillero del Saber | Tipo de Complemento: | Almuerzo | Asistencias escolares | Desayuno | R. mañana | R. tarde | Cena

Operador: Asopadres JMC | No Servicios 846 | A

Organoléptica y temperatura

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Frijoles con Cerdo	Frijoles con Cerdo	✓		62	59	60	60	59	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		72	73	71	72	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Tajadas maduras	Tajadas maduras	✓		66	64	67	65	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada chilena	Ensalada chilena	✓		63	61	60	61	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
limonada con panela	limonada con panela	✓		204	204	203	203	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Cumplimiento Semana 4 Menú #18

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Yaquelin Nuñez
Documento: 1015422026	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe Oficina

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:	12 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 75
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 4 MENU 18
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 2.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 3. FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.TAJADAS MADURAS



Fotografía 2.TAJADAS MADURAS



Fotografía 3. TAJADAS MADURAS



Fotografía 1.ENSALADA CHILENA



Fotografía 2.ENSALADA CHILENA



Fotografía 3.ENSALADA CHILENA



Fotografía 1. LIMONADA DE PANELA



Fotografía 2.LIMONADA DE PANELA



Fotografía 3.LIMONADA DE PANELA

ENTIDAD TERRITORIAL:		ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	12/08/2026	Sede educativa:	Jose María Cordoba Principal					
Operador:	Asopadres IMC							
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: 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 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: 7/08/26.	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).	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

Prestación de servicio con normalidad, se verifica que los productos aprobados sean los utilizados en el PAE.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Yaninfa Lopez
Documento: 1018422024	Documento: 33625775
Cargo: Directora PAC.	Cargo: Jefe de cocina

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

979

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	12/08/2016		Sede educativa:	José María Córdoba Sede Principal				
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:	Frijoles sudados con cerdo picado, arroz blanco, ensalada chilena, tajadas maduras y limonado de panela.				
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

El menú se dio acorde a lo estipulado para semana 4 menú #18.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catenne Arcos	Nombre: Sandra Lopez
Documento: 1116921021	Documento: 33625775
Cargo: Directora PAC.	Cargo: Jefe de cocina

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PI

980

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita: 12 08 2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria | Sede educativa: JMC Principal | Tipo de Complemento: Almuerzo | Desayuno | R. mañana | R. tarde | Cena

Operador: Asopadres JMC | No Servicios 824

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso especifico	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 actual: T (°C)	Temperatura distribución actual: Cumple	Temperatura distribución actual: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Frijoles con cerdo	Frijoles con cerdo	✓		138	127	135	133	125	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		127	134	125	128	125	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Tajadas maduras	Tajadas maduras	✓		106	107	103	105	100	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ensalada chilena	Ensalada chilena	✓		72	76	77	75	70	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Limonada Panela	Limonada Panela	✓		216	217	203	212	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones

Cumplimiento Semana 4 Menú 18.

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Katerine Arce.	Nombre:	Yuranis Lopez
Documento:	1090422026	Documento:	33625775
Cargo:	Nutricionista 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:	12 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 76
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 4 MENU 18
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 2.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 3. FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1.TAJADAS MADURAS



Fotografía 2.TAJADAS MADURAS



Fotografía 3. TAJADAS MADURAS



Fotografía 1.ENSALADA CHILENA



Fotografía 2.ENSALADA CHILENA



Fotografía 3.ENSALADA CHILENA



Fotografía 1. LIMONADA DE PANELA



Fotografía 2.LIMONADA DE PANELA



Fotografía 3.LIMONADA DE PANELA

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	12/8/2026	Sede educativa:	Inst técnico empresarial 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: 24104126	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: 07/08/26	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

Se verifica prestación del servicio sin novedad, equipos adecuados se realiza toma de gramaje.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arco	Nombre: [illegible]
Documento: 1018427024	Documento: 1115712201
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina

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

984

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	12082026		Sede educativa:	Inst. tecnico del llano.				
Operador:	Asopadres IMC							
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:	Fríoles sudados con cerdo, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena y limonada de Panela.				
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

Cumple con materias primas para semana 4 menú 18.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catemire Arcos.	Nombre: [illegible]
Documento: 1015422024.	Documento: [illegible]
Cargo: Auxiliar PAE.	Cargo: [illegible]

985

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA								
Fecha de la visita: 12082026	Nivel de escolaridad a verificar: Media y Ciclo	Sede educativa:	Ins. tecnico llano	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador: Asopadre DMC		No Servicios	824.		X					

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Frijoles Sudados/Cerdo	Frijoles con Cerdo	✓		180	182	183	181	180	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		142	140	141	141	140	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Tajadas maduras	Tajadas maduras	✓		135	136	137.	136	135	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Chilena	Ensalada Chilena	✓		90	91	92	91	90	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo limonada	limonada Panela	✓		200	203	205	202	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Observaciones:

Se evidencia cumplimiento Semana 4 Menú #18.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Angelica Vega
Documento: [illegible]	Documento: 1115412227
Cargo: Directora PAE	Cargo: [illegible]

DIARCO interventoría	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:	12 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 77
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 4 MENU 18
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.ENSALADA CHILENA



Fotografía 2.ENSALADA CHILENA



Fotografía 3.ENSALADA CHILENA



Fotografía 1. LIMONADA DE PANELA



Fotografía 2.LIMONADA DE PANELA



Fotografía 3.LIMONADA DE PANELA



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 2.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 3. FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1.TAJADAS MADURAS



Fotografía 2.TAJADAS MADURAS



Fotografía 3. TAJADAS MADURAS

DIARCO
INTERVENTORÍA

FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIONES

Contrato de Consultoría N° 260 de 2026

Operador: ASOPADRE JMC

1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA CAPACITACIÓN

Mes de reporte:	AGOSTO	**Año:**	2026
Nombre de la capacitación:	PLAN Y CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS Y ARTRÓPODOS (MIP) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		
Fecha de realización:	14 DE AGOSTO DE 2026	**Lugar:**	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
Hora inicio:	03:00 PM	**Hora finalización:**	04:15 PM
Facilitador / Capacitador:	ADRIANA ESLAVA	**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 en los principios y prácticas del Control Integrado de Plagas (MIP), enfatizando la prevención, identificación de riesgos, exclusión y medidas de hermeticidad e higiene para evitar el ingreso y proliferación de vectores en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución del servicio de alimentación escolar.
Temas desarrollados:	1. **Conceptos Básicos de Plagas y Riesgos Sanitarios:** Identificación de las plagas más comunes en servicios de alimentación (roedores, cucarachas, moscas, hormigas) y los riesgos de contaminación cruzada y transmisión de enfermedades asociadas. 2. **Medidas Preventivas y Hermeticidad (Manejo Locativo):** Importancia de la exclusión física (mallas milimétricas, rejillas en sifones, sellado de grietas, burletes en puertas y protección de aberturas al exterior). 3. **Higiene y Manejo de Residuos (Eliminación de Fuentes de Alimento y Refugio):** Limpieza profunda y desinfección de rincones, zonas bajas de equipos, manejo hermético de canecas de basura, evacuación frecuente de residuos orgánicos y eliminación de fuentes de agua estancada. 4. **Correcto Almacenamiento e Inspección de Insumos:** Aplicación del principio de estibar adecuadamente los víveres (separación de paredes y suelo), revisión minuciosa de empaques al momento de la

DIARCO
INTERVENTORÍA

	recepción y detección temprana de evidencia o rastros de plagas (excrementos, empaques roídos, pisadas)
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:	↓ El personal identificó adecuadamente los factores de riesgo locativos que facilitan el acceso de plagas al servicio de alimentación. ↓ Comprensión de las pautas de orden y aseo riguroso en zonas críticas (bodegas, trampas de grasa, canecas de residuos). ↓ Apropiación del procedimiento de inspección visual de sacos, cajas y empaques en el proceso de recepción de alimentos. ↓ Claridad en la prohibición del uso de químicos no autorizados y el flujo de reporte ante cualquier avistamiento
Dificultades presentadas:	No se presentó ninguna anomalía durante el desarrollo de la actividad; la jornada transcurrió con total normalidad y alta disposición por parte de las asistentes para la revisión del formato de chequeo de hermeticidad y reporte.
Compromisos adquiridos:	↓ Mantener el ordenamiento y distanciamiento adecuado de los insumos respecto a pisos y paredes en la bodega de almacenamiento. ↓ Realizar la verificación continua del estado de mallas, sifones y tapas de canecas, reportando inmediatamente cualquier daño a la administración u operador. ↓ Mantener cerradas las puertas y accesos al área de preparación durante y después de las jornadas de producción.
Observaciones generales:	La jornada se desarrolló de manera satisfactoria con una actitud receptiva y participativa por parte del personal operativo. Se evidencia compromiso por mantener los estándares de hermeticidad e higiene. Se cumple a cabalidad con el cronograma de capacitaciones establecido bajo el Contrato de Consultoría N° 260 de 2026.

4. FIRMAS Y APROBACIÓN

Responsable de la Capacitación	Interventoría	Representante ASOPADRE JMC
Adriana Eslava G. Nombre: Adriana Eslava Cargo: Ing. Alimentos Fecha: 11/06/2026	Heidy Lulieth Guerra Báez Nombre: Heidy Lulieth Guerra Cargo: Nutricionista y Dietista Fecha: 11/06/2026	Nombre: Nilson Girón Cargo: R/L Asopadres JMC Fecha: 11/06/2026

DIARCO INTERVENTORIA	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:	14 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	
TIPO DE VISITA:	CAPACITACION	CICLO PAE:	
OBJETIVO:	Capacitar al personal manipulador de alimentos de ASOPADRES JMC en los principios y prácticas del Control Integrado de Plagas (MIP), enfatizando la prevención, identificación de riesgos, exclusión y medidas de hermeticidad e higiene para evitar el ingreso y proliferación de vectores en las áreas de almacenamiento, preparación y distribución del servicio de alimentación escolar.		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. CAPACITACION CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 2. CAPACITACION CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 3. CAPACITACION CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 4. CAPACITACION CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 5. CAPACITACION CONTROL DE PLAGAS



Fotografía 6. CAPACITACION CONTROL DE PLAGAS

CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO
FDS04-08
Versión: 1

991

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	18082026			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:	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: 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 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: 17/08/26	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).	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

992

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 realiza verificación de gramaje y materias primas del día. 19 Agosto de 2026.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Yolanda Lopez
Documento: 1018422014	Documento: 33625173
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

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

993

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	18/02/2026		Sede educativa:	JMC Sede Principal				
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:	Huevos revueltos, frijoles guisados, Arroz blanco, papa al vapor. Ens. Roja y Jugo maracuyá.					
Intercambios	Alimento:	maracuyá y Papa Por Mora y Yuca.				
	Motivo del intercambio	Disponibilidad de la Cantidad	Fecha:	12/02/26.	Autorizado por:	Interventoría

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

Se da cumplimiento a intercambio aprobado.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catherine Arevo	Nombre: Yabinfa Lopez
Documento: 1.141.417.024.	Documento: 33 625 173
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita: 18/08/2026 Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria Sede educativa: JMC Principal Tipo de Complemento: Almuerzo X Residencias escolares: Desayuno | R. mañana | R. tarde | Cena

Operador: Asopadres JMC No Servicios 324.

Organolepticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	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
Huevos revueltos	Huevos revueltos	✓		66	55	54	58	48-50	✓		✓		✓		✓		✓					75.3	✓					✓	
Frijoles Sudados	Frijoles Sudados	✓		90	87	71	82	75	✓		✓		✓		✓		✓					84.8	✓					✓	
Arroz Blanco.	Arroz Blanco	✓		122	125	130	125	125	✓		✓		✓		✓		✓					62.6	✓					✓	
Papa al vapor.	Yuca cocida*	✓		116	117	113	115	110	✓		✓		✓		✓		✓					73.8	✓					✓	
Ensalada roja	Ensalada roja.	✓		83	94	82	86	70	✓		✓		✓		✓		✓					4°C	✓					✓	
Jugo mandarina	Jugo de pera*	✓		238	261	239	246	200	✓		✓		✓		✓		✓					2,9	✓					✓	

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

Observaciones:
*Intercambio autorizado para menú #2.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos.	Nombre: Yanitza López
Documento: 1015421064	Documento: 23 625 175
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:	18 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 79
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 2
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9



foto 9.Verificacion de procesos	foto 10.Verificacion de procesos
	
foto 11.Verificacion de procesos	foto 12.Verificacion de procesos
	
foto 13.Verificacion de procesos	foto 14.Verificacion de procesos
	
foto 15.Verificacion de procesos	foto 16.Verificacion de procesos
	
foto 11.Verificacion de procesos	foto 12.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 2. HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 3.HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 1.FRIJOL SUDADO



Fotografía 2. FRIJOL SUDADO



Fotografía 3. FRIJOL SUDADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.YUCA COCIDA



Fotografía 2. YUCA COCIDA



Fotografía 3. YUCA COCIDA



Fotografía 1.ENSALADA ROJA



Fotografía 2.ENSALADA ROJA



Fotografía 3.ENSALADA ROJA



Fotografía 1. JUGO DE MORA



Fotografía 2. JUGO DE MORA



Fotografía 3. JUGO DE MORA

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografia 1. HUEVOS REVUELTOS 75.3 C°



Fotografia 2. FRIJOL SUDADOS 84. 8 C°



Fotografia 3. ARROZ BLANCO 62.6 C°



Fotografia 4. Yuca Cocida 73.8 C°



Fotografia 5. Ensalada Roja



997

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	18082026	Sede educativa:		JMC Sede Semilleros del Saber				
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo X	No de servicios:	846.
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, utensillos 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 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).	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

Se realiza toma de gramaje correspondiente a Menú #2.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catemnre Arcos	Nombre: [illegible]
Documento: 1018422044.	Documento: 66717534
Cargo: Directora	Cargo: Jefe cocina

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

999

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	18/08/2026		Sede educativa:	Semilleros del Saber				
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	846
	P							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Huevos revueltos, Frijoles sudados, arroz blanco, Yuca cocida, Ensalada roja, y Jugo maracuyá.					
Intercambios	Alimento:	Maracuyá y Papa por Mora y Yuca.				
	Motivo del intercambio	Disponibilidad Cantidad	Fecha:	12/08/26	Autorizado por:	Interventoría

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

Se da cumplimiento a intercambio aprobado.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catherine Arcos	Nombre:
Documento: 1018477011	Documento:
Cargo: Directora PAE	Cargo:

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

1000

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita: 18/08/2026 Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 2.- Sede educativa: Semilleros del Saber

Operador: Asopadres JMC. No Servicios 846

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

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevos revueltos	Huevos revueltos.	✓		49	53	50	50	48-50	/		✓		✓		✓		✓											✓	
Frijol sudado	Frijol sudado	✓		24	23	26	24	24	/		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco.	✓		69	72	74	71	70	/		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa Vapor	Yuca cocida.	✓		69	71	73	71	70	/		✓		✓		✓		✓											✓	
Ens. roja.	Jugo maracuyá	✓		61	57	74	64	60	/		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de maracuyá	Jugo de mora.	✓		212	216	226	218	200	/		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arce	Nombre: Zenaida [illegible]
Documento: [illegible]	Documento: 66212334
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:	18 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 78
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 2
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 2. HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 3.HUEVOS REVUELTOS

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOL SUDADO



Fotografía 2. FRIJOL SUDADO



Fotografía 3. FRIJOL SUDADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1.YUCA COCIDA



Fotografía 2. YUCA COCIDA



Fotografía 3. YUCA COCIDA



Fotografía 1.ENSALADA ROJA



Fotografía 2.ENSALADA ROJA



Fotografía 3.ENSALADA ROJA



Fotografía 1. JUGO DE MORA



Fotografía 2. JUGO DE MORA



Fotografía 3. JUGO DE MORA

1003

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	18/8/2026		Sede educativa:	Ins tecnico empresarial llano				
Operador:	Asopadres IMC.							
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: 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 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).	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

1004

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
la verificación no coincide con la entrega de materia prima por parte del proveedor.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre:
Documento: 1018422021.	Documento: 1115912259
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

FDS04-10
Versión:1

1005

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	18/08/2026	Sede educativa:	Inst. tecnico empresarial 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:	Huevos revueltos, frijoles sudados, arroz blanco, yuca cocida, ensalada roja y jugo maracuya.				
Intercambios	Alimento:	Maracuya y papa por mora y yuca.			
	Motivo del intercambio	Disponibilidad Cantidad	Fecha: 12/08/26	Autorizado por:	Interventoría

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

Intercambio autorizado.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Katerine Arcos	Nombre: [illegible]
Documento: 1018422024	Documento: 1115918201
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe de cocina

1006

ALCALDIA DE TAURAMENA

ENTIDAD TERRITORIAL:						
Fecha de la visita: 18 08 2026	Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 2	Sede educativa: Tecni. del llano	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Asistencias escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador: Asopadres JMC.		No Servicios: 824		X					

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Complemento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevos revueltos	Huevos revueltos	✓		53	60	54	55	48-50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Frijoles sudados	Frijoles sudados	✓		52	50	49	50	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz blanco	Arroz blanco	✓		94	90	92	92	90	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa cocida	Yuca cocida	✓		96	96	96	96	95	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ens. Roja	Ens. Roja	✓		62	65	62	63	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo maracuyá	Jugo mora	✓		200	205	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Observaciones:

Se aplica intercambios autorizados

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Diana Arcos	Nombre: Angela Vega
Documento: 1012842202	Documento: 1115412427
Cargo: DAE.	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:	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:	18 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 80
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 2
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 2. HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 3.HUEVOS REVUELTOS



Fotografía 1.FRIJOL SUDADO



Fotografía 2. FRIJOL SUDADO



Fotografía 3. FRIJOL SUDADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



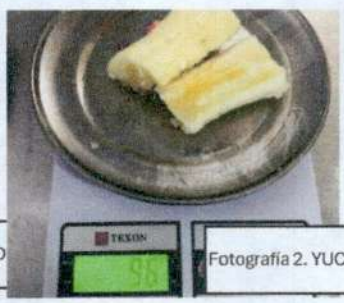
Fotografía 2.ARROZ BLANCO



Fotografía 3.ARROZ BLANCO



Fotografía 1.YUCA COCID



Fotografía 2. YUCA COCID



Fotografía 3. YUCA COCIDA



Fotografía 1.ENSALADA ROJA



Fotografía 2.ENSALADA ROJA



Fotografía 3.ENSALADA ROJA



Fotografía 1. JUGO DE MORA



Fotografía 2. JUGO DE MORA



Fotografía 3. JUGO DE MORA

1009

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	19/08/2026	Sede educativa:	JMC Principal	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares: Desayuno	Refrigerio AM / Refrigerio / Cena
Operador:	Asopadres JMC.	No Servicios	824.		X		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú #3 → Lenteja con carne, Arroz blanco, Platano al horno con queso, Ens. lechuga, tomate, cebolla y vinagreta, Jugo de Piña.

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.	29/05/26	29/05/27	Frasco x 50ml	—	20	10 x 1lt.	0	✓	✓	✓	C
Arroz blanco	Molinos Casanare.	209A4.	28/07/27	Bx 460g	—	103	103,25	0	✓	✓	✓	C
Azúcar blanco	Multiservicios.	11027871	11/07/28	lb	—	13	13	0	✓	✓	✓	C
Sal	Multiservicios	E61921/361	—	lb	—	1	1	0	✓	✓	✓	C
Vinagre.	multiservicios	190111	09/07/28	lt	—	1	1	0	✓	✓	✓	C
Lenteja.	Multiservicios	06291807	10/07/27	lb 460g.	—	53	53.75	0	✓	✓	✓	C
Res	Multiservicios	06/07/26.	—	lb	-18°C	136	137,5	0	✓	✓	✓	C
Queso	Multiservicios	09/08/26	10/09/26	Pqg x 250g.	4°C	125	125	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla.	multiservicios.	24/01/27	24/01/27	Barra x 125g	—	31	31	0	✓	✓	✓	C
Piña.	multiservicios	—	—	lb	—	181	182,8	0	✓	✓	✓	C
Platano maduro.	Multiservicios	—	—	lb	—	304	304,2	0	✓	✓	✓	C
Papa común.	Multiservicios	—	—	lb	—	28.	28,5.	0	✓	✓	✓	C
Tomate.	multiservicios	—	—	lb	—	95.	95.5	0	✓	✓	✓	C
Cebolla Cabezona.	multiservicios	—	—	Lb	—	41.	41,05	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga.	multiservicios	—	—	lb	—	32.	32.45	0	✓	✓	✓	C
INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas								Porcentaje de cumplimiento:				

Observaciones :

Zanahoria	multiservicios	—	—	lb.	—	28.	28,6.	0	✓	✓	✓	C

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos.	Nombre: Yanifa Lopez
Documento: 1018,122024	Documento: 33625973
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:	19 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 79
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 2
OBJETIVO DE LA VISITA:	VERIFICACION MATERIAS PRIMAS		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE MATERIA PRIMA



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



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



Fotografía 3. Vinagre marca ideal



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la mayonesa



Fotografía 5. Arroz marca chicamocha



Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento del arroz



Fotografía 7. Azucar marca incauca



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento de la azucar



Fotografía 9. Sal marca refisal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento de la sal



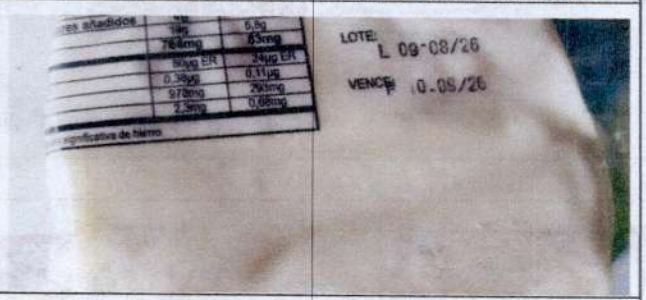
Fotografía 11.Lentejas marca Sudespensa



Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento de la Lentejas marca Sudespensa



Fotografía 13. Queso marca Sammy



Fotografía 14. Lote y fecha de vencimiento del queso



foto 15 Mantequilla marca Don Olio

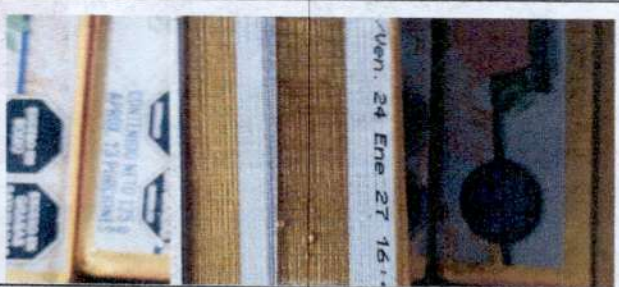


foto 16. Lote y fecha de vencimiento de la matequilla



Fotografía 17. Carne magra



Fotografía 18. Lote y fecha de vencimiento de la carne



Fotografía 19. pPiña



Fotografía 20. platano



Fotografía 21. papa comun



Fotografía 22. tomate de guiso



Fotografía 23. cebolla cabezona



Fotografía 24. Cebolla larga



Fotografía 25. Zanahoria



Fotografía 26. Ajos



Fotografía 27. Lechuga

1012

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	21 08 2026	Sede educativa:	Inst. tecnico empresarial 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: 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 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 frios 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 informa que el día de ayer se recibió visita por parte de Secretaría de Salud Departamental, se solicita, hacer entrega de copia de la visita a interventoría, para realizar

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: [illegible]
Documento: 1098422024	Documento: 1115712207
Cargo: Directora PAE	Cargo: [illegible]

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:	21 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 81
TIPO DE VISITA:	CONDIONES DE OPERACIONES	CICLO PAE:	SEMANA 1 MENU 5
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 15.Verificacion de procesos



foto 16.Verificacion de procesos

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN
FDS
Ver

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA									
Fecha de la visita:	24/08/2026	Sede educativa:	Inst. tecnico del llano	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares			
						Desayuno	Refrigerio AM	Refrigerio	Cena
Operador:	Asopadres JMC	No Servicios	824		X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menú # 6 Carne molida guisada, arroz blanco, platano cocido, ens. repollo, tomate, cebolla y limonada con panela y calado, Fécula.

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	29/06/26	29/05/27	Fr 900ml	+	13	16.	0	✓	✓	✓	C
Arroz blanco	Chicamocha	L604A	03/07/27	lb	—	67	67.45	0	✓	✓	✓	C
leche en polvo	multiservicios	110725	12/12/26	Paq x380g.	—	31	31.7	0	✓	✓	✓	C
Azucar	multiservicios	110926T1.	11/07/28.	lb	—	4	4	0	✓	✓	✓	C
Sal	multiservicios.	E6/921/381		lb.	—	4	4	0	✓	✓	✓	C
Panela	multiservicios	25/08/26.	25/09/26	Paq x250g	—	30	30	0	✓	✓	✓	C
Fécula maiz	multiservicios	51525	06/2027	lb	—	15	15.65	0	✓	✓	✓	C
Carne molida	multiservicios	29/05/26	01/07/27	lb	-18°C	116	116.3	0	✓	✓	✓	C
limón	multiservicios	—	—	lb	—	50	50.2	0	✓	✓	✓	C
Platano hartón	multiservicios	—	—	lb	—	247	247.51	0	✓	✓	✓	C
tomate de guiso	multiservicios	—	—	lb	—	76	76.15	0	✓	✓	✓	C
Cabezona	multiservicios.	—	—	lb	—	51	51.20	0	✓	✓	✓	C
Pimenton	multiservicios	—	—	lb	—	5	5.25	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	multiservicios	—	—	lb	—	8	32.45	0	✓	✓	✓	C
Ajo	multiservicios	—	—	lb	—	1	1	0	✓	✓	✓	C
Repollo blanco.	multiservicios.	—	—	lb	—	58	58.8	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: Catherin Arcos	Nombre:
Documento: 1084222011	Documento: 1115712207
Cargo: Director pac	Cargo: Jefe de cocina

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SIT
FDS047-
Versión

ALCALDIA DE TAURAMENA

ENTIDAD TERRITORIAL:								
Fecha de la visita: 24082026	Nivel de escolaridad a verificar: del llano.	Sede educativa: Ins. tec. del llano	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residuos escolares	Desayuno	R. mañana	R. tarde	Cena
Operador: Ascpadres		No Servicios: 824		✓					

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Carne molida	Carne molida	✓									✓		✓		✓		✓					75.9	✓					✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓									✓		✓		✓		✓					71.3	✓					✓	
platano cocido	Platano cocido	✓									✓		✓		✓		✓					72	✓					✓	
Ens. Repoll. tomate.	Ens. repoll. tomat.	✓									✓		✓		✓		✓					3,7	✓					✓	
limonada Panela	limonada Panela	✓									✓		✓		✓		✓					3.0	✓					✓	
Colada Fecula	Colada Fecula	✓									✓		✓		✓		✓					70.6	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Verificación Menú #6.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Diana Arce	Nombre: Angelica Vargas
Documento: 1118542074	Documento: 1115712223
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:	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:	24 DE AGOSTO 2026	ACTA No.:	N° 82
TIPO DE VISITA:	VERIFICACION DE MATERIA PRIMA	CICLO PAE:	
OBJETIVO DE LA VISITA:	materias primas y temperatura de menu 6		

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE MATERIA PRIMA



Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal



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



Fotografía 3.Panela



Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la panela



Fotografía 5. Arroz marca chicamocha



Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento del arroz



Fotografía 7. Azucar marca incauca



Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento de la azucar



Fotografía 9. Sal marca refisal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento de la sal



Fotografía 11. leche en polvo marca milk-día



Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento de la leche en polvo



Fotografía 13. Fecula de maizena marca la Abuela



Fotografía 14. Lote y fecha de vencimiento de la Maizena



foto 15. Carne Molida



foto 16. Lote y fecha de vencimiento de la carne



Fotografía 17. Limon



Fotografía 18.Platano



Fotografía 19. Tomate



Fotografía 20. Cebolla Cabezona



Fotografía 21. Pimenton



Fotografía 22. Cebolla larga



Fotografía 23. Ajo



Fotografía 24. Repollo

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografia 1.Carne molida guisada 75.9 C°



Fotografia 2. Arroz blanco 71. 3 C°



Fotografia 3.Platano cocido 72.0 C°



Fotografia 4.Ensalada de repollo,tomate,cebolla y limoon 3,7 C°



Fotografia 5.Limonada con panela 3.0 C°



Fotografia 6. Colada de fecula 70.6 C°

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	25/8/2026	Sede educativa:	3€ Semilleros del Saber.					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	846.
						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: 24/04/26	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 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).	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

Menú 07 → Conforme al menú planeado.

- Se realiza revisión de acta de IVC del 20 Agosto 2026 con calificación del 100%., visita realizada por Secretaría de salud de Casanare.
- Adjuntar a la carpeta operativa ficha técnica de los proteicos, margarina, mayonesa. • Se evidencia instalación de filtros.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos.	Nombre: Romilda [illegible]
Documento: 1018422024.	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe cocina

1021

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:	25 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 83
TIPO DE VISITA:	OPERACIONES DE CONDICIONES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 13
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos

1022

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	25 08 2026	Sede educativa:	Ins. Educativa José María Córdoba					
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: 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.	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.	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

1023

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

Menú 7 → Corresponde a lo poloneado.
Item 45 ↓
Se verifica acta de IVC de fecha 20/08/26 con calificación del 94% de cumplimiento, se requiere subsanar items 1.1, 1.2, 1.3, se debe presentar plan de mejora correctivo.
- Se verifica instalación de filtros de agua nuevos.

→ Completar ficha tecnica de margarina, Panela y Mayonesa en carpeta operativa.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterinne Arcos	Nombre: Yaninfa Lopez
Documento: 1018422024.	Documento: 33625173
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

2024

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:	25 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 84
TIPO DE VISITA:	CONDICIONES DE OPERACIONES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 13
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de gramajes, ciclo de menú, suministro de agua potable - Requerimientos nutricionales y condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 15.Verificacion de procesos



foto 16.Verificacion de procesos

CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO
FDS04-08
Versión:1 1026

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	25 08 2026			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: 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 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.	0
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	0
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:	95%

Observaciones

Menú 7# → Cumple con lo contratado

Se verifica acta de IVC de Secretaria de Salud Casanare, con porcentaje de cumplimiento de 86%. Favorable con requerimientos 1.2, 2.1, 4.3, se requiere presentar plan de mejora preventivo y correctivo a los hallazgos encontrados.

Item 33 → Neveras sin control temperatura Item 42.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Angela Vera
Documento: 1015422020	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:	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:	25 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 85
TIPO DE VISITA:	CONDICIONES DE OPERACIONES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 13
OBJETIVO DE LA VISITA:	verificacion de procesos		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



foto 1.Verificacion de procesos



foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos

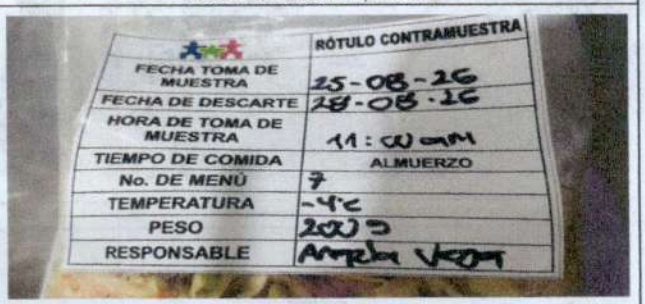


foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos



foto 9

foto 9.Verificacion de procesos



foto 10.Verificacion de procesos



foto 11.Verificacion de procesos



foto 12.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 13.Verificacion de procesos



foto 14.Verificacion de procesos



foto 15.Verificacion de procesos



foto 16.Verificacion de procesos

1030

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN

FOS
Ver

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	27/02/2026	Sede educativa:	Semilleros del Saber	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	
Operador:	Asopadres SMC.	No Servicios			X	Desayuno / Refrigerio AM / Refrigerio / Cena	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Menu 20 - pechuga sudada, arroz con fideos, papa chalaca, ensalada roja, jugo de mora

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	240526	24/05/27	Fx500		77	77	0	✓	✓	✓	C
mayonesa	multiservicios	6168	17/03/27	Px180		77	77	0	✓	✓	✓	C
arroz	Chicamocha	209A6	09/07/27	Lbx460		49	49,45	0	✓	✓	✓	C
fideos	multiservicios	12	21/03/27	P.x250		22	22	0	✓	✓	✓	C
Azucar	multiservicios	11072671108	11/03/28	Lb		10	10	0	✓	✓	✓	C
sal	multiservicios	261667	-o-	Lb		3	3	0	✓	✓	✓	C
Pechuga pollo	multiservicios	-o-	-o-	Lb		83	83,90	0	✓	✓	✓	C
Guayaba *	multiservicios	-o-	-o-	Lb		135	0	0	✓	✓	✓	C
mora	multiservicios	-o-	-o-	Lb		203	203,03	0	✓	✓	✓	C
papa común	multiservicios	-o-	-o-	Lb		165	165,75	0	✓	✓	✓	C
Tomate guiso	multiservicios	-o-	-o-	Lb		13	13,1	0	✓	✓	✓	C
cebolla Cabezona	multiservicios	-o-	-o-	Lb		19	19,25	0	✓	✓	✓	C
pimenton	multiservicios	-o-	-o-	Lb		4	4,35	0	✓	✓	✓	C
cebolla larga	multiservicios	-o-	-o-	Lb		6	6,25	0	✓	✓	✓	C
zanahoria	multiservicios	-o-	-o-	Lb		43	43,25	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	multiservicios	-o-	-o-	Lb		51	51,55	0	✓	✓	✓	C
				Lb								

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

Observaciones :
* No aplica este producto

FIRMAS	
Nombre:	Laverne Arcos
Documento:	1015421076
Cargo:	Director PAE.

FIRMAS	
Nombre:	Zoraida Olaya Lizcano
Documento:	66717754
Cargo:	jefe cocina

VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITI
FDS047-I
Versión:

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE TAURAMENA

Fecha de la visita: 27/08/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: ——— | Sede educativa: Semilleros del Saber | Tipo de Complemento: | Almuerzo | Desayuno | R. mañana | R. tarde | Cena

Operador: Asopadres JMC | No Servicios: 846 | No. cupos cocinar

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramaje: MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso requerido	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 cocción: T °C	Temperatura hora de cocción: Cumple	Temperatura hora de cocción: No cumple	Temperatura distribución visual: T °C	Temperatura distribución visual: Cumple	Temperatura distribución visual: No cumple	Temperatura distribución final: T °C	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Espaqueti con pollo	Espaqueti con pollo	✓									✓		✓		✓		✓					72.7	✓					✓	
Papa criolla	Papa Criolla.	✓									✓		✓		✓		✓					68.3	✓					✓	
Ens. Sol	Ens. Sol.	✓									✓		✓		✓		✓					3.9	✓					✓	
Jugo Pastlc.	Jugo de naranja.	✓									✓		✓		✓		✓					2.0	✓					✓	
Colada de avena	Colada avena	✓									✓		✓		✓		✓					68.5	✓					✓	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100.%

Menú #0A.
* Aplicacion de intercambio autorizado.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Yenide Mendoza
Documento: 1016422024	Documento: 6717551
Cargo: Directora PAE	Cargo: Auxiliar

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:	27 DE AGOSTO 2026	ACTA No.:	N° 86
TIPO DE VISITA:	VERIFICACION DE MATERIA PRIMA	CICLO PAE:	SEMANA 2 MENU 9
OBJETIVO DE LA VISITA:	Verificación de las condiciones de los alimentos y temperaturas		

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE MATERIA PRIMA



Fotografía 1. Verificación de procesos.



Fotografía 2. Verificación de procesos.



Fotografía 3.Verificación de procesos.



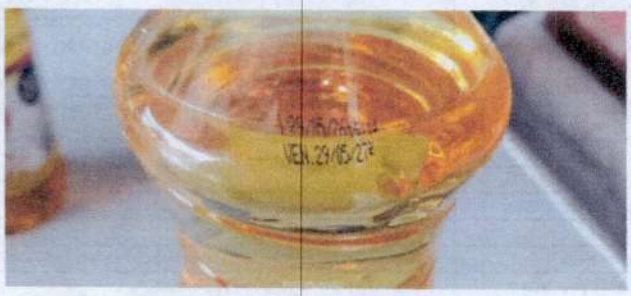
Fotografía 4. Verificación de procesos.



Fotografía 5. Verificación de procesos.



Fotografía 6.Verificación de procesos.

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE MATERIA PRIMA	
	
Fotografía 1. Aceite de soya marca ideal	Fotografía 2. Lote y fecha de vencimiento del aceite de soya ideal
	
Fotografía 3. Pasta fideos	Fotografía 4. Lote y fecha de vencimiento de la pasta fideos
	
Fotografía 5. Arroz marca chicamocha	Fotografía 6. Lote y fecha de vencimiento del arroz
	
Fotografía 7. Azucar marca incauca	Fotografía 8. Lote y fecha de vencimiento de la azucar



Fotografía 9. Sal marca refisal



Fotografía 10. Lote y fecha de vencimiento de la sal



Fotografía 11. promasa marca Arepa Arepa



Fotografía 12. Lote y fecha de vencimiento de la promasa



Fotografía 13. pechuga de pollo con piel



Fotografía 14.



foto 15. papa comun



foto 16. tomate de guiso



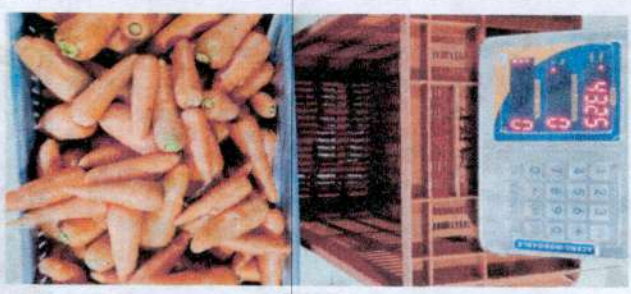
Fotografía 17. cebolla cabezona



Fotografía 18. pimenton rojo



Fotografía 19. cebolilla larga



Fotografía 20. zanahoria



Fotografía 21. Remolacha

REGISTRO FOTOGRAFICO - TOMA DE TEMPERATURA



Fotografia 1. Espagueti con pollo desmechado 72.7 C°



Fotografia 2.Cascos de papa fritas 68.3 C°



Fotografia 3. Ensalada sol 3.9 C°



Fotografia 4. Jugo de naranja 3.2 C°



Fotografia 5.Colada de Avena 68.6 C°

1035

ENTIDAD TERRITORIAL:		ALCALDIA DE TAURAMENA						
Fecha de la visita:	31/08/2026	Sede educativa:	José María Córdoba Principal.					
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: 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.	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.	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).	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

1036

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 realiza la revisión de la carpeta operativa en compañía de la supervisión, se constata que se encuentran completas las fichas técnicas.

Se verifican las manos del personal manipulador de alimentos mediante inspección visual. Se evidencia cierre de hallazgo relacionado con mantenimiento de puerta y barreras en área de Almacenamiento.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterine Arcos	Nombre: Yanira López
Documento: 1081212624	Documento: 33625175
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina

DIARCO INTERVENTORÍA	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:	31 DE AGOSTO DE 2026	ACTA No.:	N° 87
TIPO DE VISITA:	CONDICIONES DE OPERACIONES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 11
OBJETIVO DE LA VISITA:	VERIFICACION DE CARPETA OPERATIVA Y MANOS PERSONAL MANIPULADOR		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL



Fotografía 1. Menú 14 semana 3



Fotografía 2. Verificación de procesos.



foto 3. Verificación de procesos.



foto 4. Verificación de procesos.



foto 5. Verificación de procesos.



6. Verificación de procesos.



foto 7. Verificación procesos.



foto 8. Verificación procesos.



foto 9. Verificación procesos.



foto 10. Verificación procesos.



foto 11. Verificación de procesos.



foto 12 . Verificación de procesos.

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 3
PLAN DE MEJORA - CIERRE HALLAZGO

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

CONSOLIDADO PLAN DE MEJORA	Alimentos Aprender · MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
ENTIDAD TERRITORIAL:	**NO CERTIFICADA ALCALDIA DE TAURAMENA**
FECHA DE ENTREGA:	

MUNICIPIO	FECHA DE SEGUIMIENTO	SITUACIÓN DE RIESGO IDENTIFICADA	COMPROMISO ACTA DE VISITA MEN	FECHA DE CUMPLIMIENTO ACTA MEN	ACCIÓN DE MEJORA	CUMPLIMIENTO SI - NO	ACCIONES LEGALES ADELANTADAS	OBSERVACIONES
TAURAMENA	31/08/2026	FALTANTES DE FICHAS TECNICAS	IMPRIMIR FICHAS TECNCAS FALTANTES Y ANEXARLAS A LOS DOCUMENTOS	29/08/2026	ACTUALIZACION Y ARCHIVO EN CARPETA OPERATIVA DE LAS FICHAS SOLICITADAS	SI	NINGUNA	CIERRE REPORTADO EN ACTA DE SMC 31 DE AGOSTO DE 2026
TAURAMENA	31/08/2026	FALTANTES DE FICHAS TECNICAS	IMPRIMIR FICHAS TECNCAS FALTANTES Y ANEXARLAS A LOS DOCUMENTOS	29/08/2026	ACTUALIZACION Y ARCHIVO EN CARPETA OPERATIVA DE LAS FICHAS SOLICITADAS	SI	NINGUNA	CIERRE REPORTADO EN ACTA DE SMC 31 DE AGOSTO DE 2026
TAURAMENA	31/08/2026	ARREGLO DE LA PUERTA DE ACCESO	ARREGLO DE LA PUERTA CON INSTALACION DE BARRERAS	29/08/2026	REPÁRACION DE PUERTA DE ACCESO AREA DE ALMACENAMIENTO E INSTALACION DE BARRERAS	SI	NINGUNA	CIERRE REPORTADO EN ACTA DE SMC 31 DE AGOSTO DE 2026
TAURAMENA	31/08/2026	FALTANTES DE FICHAS TECNICAS	IMPRIMIR FICHAS TECNCAS FALTANTES Y ANEXARLAS A LOS DOCUMENTOS	29/08/2026	ACTUALIZACION Y ARCHIVO EN CARPETA OPERATIVA DE LAS FICHAS SOLICITADAS	SI	NINGUNA	CIERRE REPORTADO EN ACTA DE SMC 31 DE AGOSTO DE 2026

Heidy Guerra

HEIDY LULIETH GUERRA BAEZ
NUTRICIONISTA

1040

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 4
PANTALLAZO CARGUE A SECOP II DE PARCIAL 6 DEL CONVENIO 003/2026 E INFORME DE VALIDACION RESPECTIVO

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

Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

Aumentar el contraste 77 UTC -5 16:10:35 MUNICIPIO DE TAUR...

Procesos SECOP Procesos de la En Contratos Proveedores Menú Buscar...

Escritorio → Menú → Administración de contratos → Ver contrato

1041

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 Evaluar proveedor 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 fa
Pago 001	ACTA PARCIAL N° 1	9/04/2026 9:01 AM (UTC -5 horas)	9/04/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	329.991.116 COP	329.991.116
Pago 002	ACTA PARCIAL N° 2	7/05/2026 11:43 AM (UTC -5 horas)	6/05/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	424.274.292 COP	424.274.292
Pago 003	ACTA PÁRCIAL N° 3	4/06/2026 2:15 PM (UTC -5 horas)	4/06/2026 12:00 PM (UTC -5 horas)	424.274.292 COP	424.274.292
Pago 004	ACTA PACIAL N° 4	10/07/2026 8:06 AM (UTC -5 horas)	10/07/2026 8:00 AM (UTC -5 horas)	282.849.528 COP	282.849.528
Pago 005	ACTA PARCIAL N° 5	6/08/2026 9:16 AM (UTC -5 horas)	6/08/2026 9:20 AM (UTC -5 horas)	424.274.292 COP	424.274.292
Pago 006	ACTA PARCIAL N° 6	16/09/2026 2:42 PM (UTC -5 horas)	16/09/2026 2:30 PM (UTC -5 horas)	432.061.916 COP	432.061.916

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:	2.317.725.436,00 COP	59,96%	-
Valor facturado pendiente de pago:	432.061.916,00 COP	11,18%	-
Valor pagado:	1.885.663.520,00 COP	48,78%	-
Valor amortizado del anticipo:	0,00 COP	0%	0%
Valor pendiente de amortizar:	0,00 COP	0%	0%
Valor pendiente de ejecución:	1.979.946.696,00 COP	51,22%	-
Valor pendiente de entrega:	3.865.610.216,00 COP	100%	-

Documentos de ejecución del contrato

	Descripción	Nombre del archivo	Cargado por		
☐	01. INFORME FASE PREOPERATIVA - P1.pdf	1. INFORME FASE PREOPERATIVA - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

☐	02. INFORME FASE PREOPERATIVA - P2.pdf	2. INFORME FASE PREOPERATIVA - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	03. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P1.pdf	3. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	04. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P2.pdf	4. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	05. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P3.pdf	5. INFORME ACTA PARCIAL 1 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	06. ACTA PARCIAL N° 1.pdf	6. ACTA PARCIAL N° 1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	07. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P1.pdf	7. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	08. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P2.pdf	8. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	09. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P3.pdf	9. INFORME ACTA PARCIAL 2 - P3.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
☐	14. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P1.pdf	14. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	15. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P2..pdf	15. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P2..pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	16. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P3.pdf	16. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	17. INFORME DE INTERVENTORIA N° 3.pdf	17. INFORME DE INTERVENTORIA N° 3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	18. ACTA PARCIAL N° 3.pdf	18. ACTA PARCIAL N° 3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	19. INFORME ACTA PARCIAL 4 - P1.pdf	19. INFORME ACTA PARCIAL 4 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	20. INFORME ACTA PARCIAL 4 - P2.pdf	20. INFORME ACTA PARCIAL 4 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	21.Interventoria.pdf	21.Interventoria.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	22. INFORME ACTA PARCIAL 4 - P3.pdf	22. INFORME ACTA PARCIAL 4 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	23. INFORME DE INTERVENTORIA N° 4.pdf	23. INFORME DE INTERVENTORIA N° 4.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	24. ACTA PARCIAL N° 4.pdf	24. ACTA PARCIAL N° 4.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	25. INFORME ACTA PARCIAL 5 - P1.pdf	25. INFORME ACTA PARCIAL 5 - P1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	26. INFORME ACTA PARCIAL 5 - P2.pdf	26. INFORME ACTA PARCIAL 5 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	27. INFORME ACTA PARCIAL 5 - P3.pdf	27. INFORME ACTA PARCIAL 5 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	28. INFORME DE INTERVENTORIA N° 5.pdf	28. INFORME DE INTERVENTORIA N° 5.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
	29. INFORME ACTA PARCIAL 6 - P1.pdf	29. INFORME ACTA PARCIAL 6 - P1.pdf	Proveedor	Descargar	Detalle
☐	30. INFORME ACTA PARCIAL 6 - P2.pdf	30. INFORME ACTA PARCIAL 6 - P2.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	31. INFORME ACTA PARCIAL 6 - P3.pdf	31. INFORME ACTA PARCIAL 6 - P3.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	32. ACTA PARCIAL N° 6.pdf	32. ACTA PARCIAL N° 6.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	33. INFORME DE INTERVENTORIA N° 6.pdf	33. INFORME DE INTERVENTORIA N° 6.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	38.Polizas Reinicio 1.pdf	38.Polizas Reinicio 1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
☐	39.Aprobación polizas Reinicio 1.pdf	39.Aprobación polizas Reinicio 1.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
☐	ACTA DE SUSPENSIÓN N°1.pdf	ACTA DE SUSPENSIÓN N°1.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
	N/A (Archivado)	15. INFORME ACTA PARCIAL 3 - P2.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
☐	REINICIO NO. 1.pdf	REINICIO NO. 1.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

Volver | Evaluar proveedor | 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.

1043

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 5
RENDICION DE CUENTAS CONCEJO MUNICIPAL

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

CONCEJO TAURAMENA	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN MECI- CALIDAD	CODIGO: AS-CMT-01	
	PROCEDIMIENTO ADMINISTRACION DE LA COMUNICACIÓN INTERNA	FECHA: 30/12/2013	
	ACTAS SESIONES	VIGENCIA:2013	V-01

TERCER PERIODO DE SESIONES ORDINARIAS 2026
CONCEJO MUNICIPAL DE TAURAMENA
ACTA No. 060

FECHA: 27 DE AGOSTO DE 2026
HORA: 07:40 A.M.
LUGAR: RECINTO DEL CONCEJO MUNICIPAL.

ORDEN DEL DÍA

1. Llamado a lista y verificación del quórum.
2. Lectura y aprobación del orden del día.
3. Reflexión a cargo del H.C Jaime Gutiérrez.
4. Lectura de la correspondencia recibida.
5. Intervención por parte de la secretaria de Desarrollo Social.
6. Proposiciones y varios.
7. Terminación y levantamiento de la sesión.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1. Llamado a lista y verificación del quórum.

La secretaria procede a llamar a lista, a la cual contestaron presente los siguientes concejales: BERNAL CELY MARTHA YADIRA, DIAZ JIMÉNEZ JAIRO, GUTIERREZ JARAMILLO JAIME, HURTADO JIMENEZ SANDRA MILENA, MARTINEZ MOTAVITA CARMELO, MARTINEZ URREGO WILSON, MORALES ARIAS FLOR ALCIRA, MORENO PIDIACHE JESUS ROQUE, PARRA ROCHA GERALDINE LIZETH, ROJAS VACA JOSE AYONEL(AUSENTE), ZORRO AMAYA BRIGITHE TATIANA(AUSENTE).

La secretaria anuncia a la presidente que contestaron presente nueve (9) concejales de 11, con lo cual se verifica que hay quórum decisorio.

2. Lectura y aprobación del orden del día.

La presidente somete a consideración de la plenaria el orden del día, el cual fue aprobado por unanimidad.

3. Reflexión a cargo del H.C Jaime Gutiérrez.

Da inicio al espacio agradeciendo a Dios por la vida, la salud, la jornada y las condiciones climáticas favorables de la región, que permiten el desarrollo de las actividades del campo. Destaca estas bendiciones y el compromiso de los servidores públicos y la comunidad con el bienestar y el mejoramiento de la calidad de vida. Encomienda la sesión a Dios mediante el Padre Nuestro y el Ave Maria.

4. Lectura de la correspondencia recibida.

-CORRESPONDENCIA No. 1:

Fecha: 25 de Agosto de 2026 Tauramena – Casanare.
Dirigido a: Alcalde Municipal de Tauramena. Copia al Concejo Municipal.
Asunto: Solicitud de construcción de 300 metros de placa huella en la via central de la Vereda Aguamaco.
Emitido por: Reinaldo Torres Alfonso.
Firma: Reinaldo Torres Alfonso, Residente Vereda Aguamaco.

-CORRESPONDENCIA No. 2:

Fecha: 19 de Agosto de 2026 Tauramena – Casanare.
Dirigido a: Concejo Municipal de Tauramena.
Asunto: Invitación Pirmer Comité de Participación Comunitaria en Salud- COPACO
Emitido por: Secretaría de Desarrollo Social.
Firma: William Hernán Abril Valcárcel, Secretario de Desarrollo Social.

La Secretaria informa que la presente correspondencia ya fue enviada a los correos electrónicos y al grupo de WhatsApp registrados para fines pertinentes.

5. Intervención por parte de la secretaria de Desarrollo Social.

La ***H.C. Sandra Hurtado*** manifiesta que, ante la ausencia de comunidad en el recinto, se propone evacuar los temas de manera individual, con el fin de avanzar en la agenda y permitir que el personal requerido para cada exposición pueda regresar oportunamente a sus labores. Posteriormente, concede el uso de la palabra al licenciado William Abril.

El secretario de Desarrollo Social, William Abril, saluda a la Mesa Directiva, a los honorables concejales, a la comunidad y a los funcionarios presentes. Manifiesta que, desde la Secretaría, se dispuso la participación del equipo interdisciplinario para abordar los diferentes temas y brindar las explicaciones y estadísticas requeridas. Presenta a los profesionales responsables de las áreas de transferencias monetarias, deporte, población vulnerable, educación, TIC, PAE, juventud, adulto mayor, transporte escolar, discapacidad y salud pública. Señala que el equipo de salud pública apoyará la presentación de información estadística relacionada, entre otros temas, con el dengue.

Se anuncia la presencia en el recinto de la ***H.C. Brigithe Zorro.***

El secretario de Desarrollo Social presenta el componente de transporte escolar, señalando que el contrato contempla el servicio para estudiantes del área rural del municipio, con 30 vehículos, conductores y adultos acompañantes, beneficiando a 629 estudiantes de cinco instituciones educativas. La interventoría informa un avance físico y financiero del 42 %, realizando seguimiento técnico, operativo, administrativo, financiero, jurídico y de seguridad.

Entre las principales dificultades se identifican el mal estado de algunas vías, fallas mecánicas y cambios frecuentes de personal. También se informa sobre hallazgos identificados en una auditoría, varios de los cuales fueron subsanados como requisito para el reinicio del servicio.

Se concluye que el transporte escolar se ha prestado de manera continua y que la ejecución

Se advierte que eventuales suspensiones del calendario escolar por condiciones climáticas podrían generar días no ejecutados, los cuales serían acumulados para garantizar la prestación del servicio hasta la terminación del contrato.

El ***H.C. Jairo Díaz*** manifiesta que se ha realizado seguimiento al servicio de transporte escolar y destaca el trabajo de la interventoría. Solicita claridad sobre los horarios establecidos para la salida de las rutas al mediodía, señalando que el Instituto del Llano ha presentado quejas reiteradas por situaciones en las que algunos estudiantes estarían quedando sin transporte. Por lo anterior, solicita informar cuál es el horario determinado contractualmente para la salida de las rutas desde las instituciones educativas hacia sus destinos.

El ***Dr. Javier Díaz*** aclara que los estudiantes de los diferentes grados tienen horarios de salida distintos; sin embargo, en coordinación con los rectores de las instituciones educativas del área urbana, se establece como hora máxima de salida de las rutas las 1:10 p. m. Precisa que, si a la 1:00 p. m. todos los estudiantes ya se encuentran en el vehículo, la ruta puede iniciar su recorrido; de lo contrario, debe esperar hasta las 1:10 p. m. Indica que este horario fue formalizado mediante comunicación de los rectores y trasladado a la empresa para conocimiento de los conductores.

Se anuncia la presencia en el recinto del ***H.C. Ayonel Rojas.***

El secretario de Desarrollo Social solicita al ***H.C. Jairo Díaz*** remitir cualquier oficio o queja relacionada con el incumplimiento de los horarios del transporte escolar, con el fin de que la interventoría realice el seguimiento correspondiente.

Posteriormente, presenta el Programa de Alimentación Escolar (PAE), correspondiente al Convenio de Asociación No. 003 de 2026, con una duración de 164 días calendario escolar y cobertura para 2.494 estudiantes de las instituciones educativas urbanas del municipio. La interventoría informa que, con corte al 31 de julio, se han ejecutado 80 días y entregado 199.520 raciones de las 409.016 contratadas, con una ejecución financiera del 48,78 %. Se precisa que los días no prestados obedecen a situaciones del calendario escolar y no a incumplimientos del operador.

La interventoría señala que realiza seguimiento permanente a la recepción de materias primas, preparación y entrega de las raciones, además de controles sanitarios, de temperatura y gramaje. Destaca el muestreo microbiológico diario de los alimentos, cuyas muestras son conservadas durante 72 horas para garantizar trazabilidad y atención ante eventuales situaciones sanitarias.

Finalmente, se informa que la Secretaría de Salud Departamental realizó visita a las tres sedes urbanas, obteniéndose conceptos favorables y favorables con requerimientos: 86 % de cumplimiento en El Llano, 94 % en José María Córdoba y 100 % en la sede Semilleros. Se indica que los hallazgos identificados están siendo atendidos y que el programa continúa prestándose conforme a la normatividad vigente.

El ***H.C. Jairo Díaz*** destaca la importancia de capacitar al personal encargado del PAE en el adecuado trato y atención a los niños, tanto en las instituciones educativas como en la zona rural. Consulta sobre la atención del restaurante escolar de la escuela rural de Aguablanca, aclarando que corresponde a la Gobernación. Solicita revisar las dificultades relacionadas con el suministro de agua en dicho restaurante y evaluar de qué manera el municipio puede contribuir a mejorar la prestación del servicio.

La ***H.C. Yadira Bernal*** señala que, en los seguimientos realizados al PAE, no se han evidenciado quejas relacionadas con el trato a los estudiantes ni con la calidad de los alimentos. Indica que

el servicio ha mejorado y se ha garantizado de manera continua, incluso después de los periodos de vacaciones. Reconoce el trabajo de la interventoría y de la Secretaría de Desarrollo Social en el seguimiento y ejecución del programa, y solicita mantener estas condiciones de prestación.

La ***H.C. Alcira Morales*** manifiesta que, frente a los hallazgos identificados en el PAE, especialmente el relacionado con el cerramiento del restaurante escolar, realizará la respectiva solicitud ante la Secretaría para priorizar su atención y prevenir posibles afectaciones sanitarias. Menciona que durante sus visitas y las verificaciones realizadas no evidenció mayores inconvenientes en la prestación del servicio, aunque reconoce algunas situaciones relacionadas con el cumplimiento de las normas de ingreso y uso de los restaurantes escolares.

El secretario de Desarrollo Social complementa la información sobre el PAE, indicando que el convenio vigente finaliza el 11 de febrero de 2027 y que se cuenta con recursos nacionales para garantizar ocho días adicionales de prestación del servicio. Informa que ya se adelanta la estructuración del PAE 2027 con recursos de regalías, teniendo en cuenta los tiempos requeridos para los procesos de contratación. Frente a los hallazgos relacionados con la presencia de palomas y murciélagos en los restaurantes escolares, comunica que se inició la intervención en la institución educativa Cusiana y que se proyecta atender progresivamente las demás sedes urbanas y rurales, de acuerdo con la disponibilidad de recursos.

En relación con las TIC, informa sobre el equipo encargado del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de cómputo, la administración de redes, el inventario de elementos de telecomunicaciones y el acompañamiento en las instituciones educativas. Se precisa que el inventario supera los $2.000 millones y que se han recolectado 495 elementos para su verificación y organización. También se desarrollan jornadas de alfabetización digital dirigidas a la comunidad urbana y rural, incluyendo víctimas, con actividades previstas en Yaguaros y Agua Blanca.

Respecto al Centro de Educación Superior de Tauramena, informa sobre las estrategias para fortalecer el acceso y permanencia en la educación superior, incluyendo la articulación con el SENA y la gestión de nuevos créditos y renovaciones. En cuanto al proyecto financiado con el 5 % de regalías para educación superior, se explica que está dirigido a estudiantes del municipio que cursan estudios presenciales fuera de Tauramena. Se recibieron más de 200 inscripciones y actualmente se evalúan 134 carpetas, aplicando diferentes filtros y criterios de focalización. El beneficio contempla un apoyo para sostenimiento equivalente a 2,5 salarios mínimos legales vigentes por semestre, hasta por diez semestres, sujeto a la disponibilidad presupuestal y al cumplimiento de los requisitos establecidos. Se informa que el proceso continúa con la verificación de documentación y el costeo de los beneficiarios.

Por último, se reportan avances en la gestión de un convenio con la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) para otorgar un descuento del 15 % en los costos de matrícula, cuya minuta se encuentra en revisión y ajuste jurídico antes de su formalización.

El ***H.C. Jaime Gutiérrez*** valora el programa de alfabetización digital, especialmente por su alcance hacia el sector rural, y solicita que se priorice la participación de mujeres campesinas, promoviendo mayores oportunidades de formación y acceso a herramientas tecnológicas. En relación con el proyecto financiado con el 5 % de regalías para educación superior, reconoce la gestión adelantada por la Administración y espera que los recursos permitan beneficiar inicialmente a los 30 estudiantes previstos, con posibilidad de ampliar la cobertura en el futuro. Manifiesta su respaldo al proyecto y expresa su expectativa de que los beneficios comiencen a concretarse durante el segundo semestre.

La ***H.C. Brigithe Zorro*** consulta sobre las convocatorias de alfabetización digital, solicitando precisar si se cuenta con espacios definidos o si existe la posibilidad de llevar las capacitaciones

para educación superior, manifiesta que varios jóvenes han consultado sobre los resultados de la convocatoria y solicita que se priorice la verificación de los requisitos para beneficiar a quienes realmente requieren el apoyo, procurando que ningún estudiante quede excluido por dificultades en la entrega de documentos. Pide mantener informados a los interesados sobre las razones de la demora en la publicación del listado oficial. En cuanto al Centro de Educación Superior de Tauramena, solicita ampliar la información sobre los arreglos locativos contemplados en el contrato y propone aprovechar estos espacios para divulgar convocatorias de educación gratuita, especialmente las relacionadas con la política de gratuidad y la oferta de instituciones públicas. También plantea fortalecer la articulación con los Puntos Vive Digital para facilitar el acceso a internet, equipos y orientación a las personas que desconocen los procesos de inscripción.

El ***H.C. Jesús Roque Moreno*** solicita información sobre el avance de la construcción de un aula contemplada en el Plan de Desarrollo para la sede La Urama, debido a que actualmente los estudiantes continúan recibiendo clases en el restaurante escolar. También plantea inquietudes relacionadas con los arreglos locativos en las sedes educativas, especialmente en Carupana, así como el manejo de aguas y las condiciones eléctricas del colegio CRIET.

El ***H.C. Jairo Díaz*** propone modificar la dinámica de la sesión, de manera que el secretario y su equipo no realicen la exposición de cada uno de los temas, teniendo en cuenta que los honorables concejales ya cuentan con las presentaciones para su revisión. Plantea que, una vez anunciado cada tema, los concejales formulen directamente las preguntas e inquietudes que tengan y estas sean atendidas por el secretario y su equipo profesional, con el propósito de agilizar el desarrollo de la sesión y avanzar en los asuntos pendientes.

Se pone a consideración de la plenaria la proposición presentada por el H.C. Jairo Díaz para modificar la dinámica de la sesión, de manera que, una vez nombrado cada tema, los honorables concejales formulen las preguntas puntuales y estas sean atendidas por el secretario y su equipo profesional, permitiendo avanzar con los demás asuntos de la agenda. Se precisa que los H.C. cuentan con la presentación previamente enviada para su revisión.

La Secretaría procede al llamado a lista nominal para someter a votación la propuesta de cambio de dinámica de la sesión.

HONORABLE CONCEJAL	VOTO
BERNAL CELY MARTHA YADIRA	Negativo
DÍAZ JIMÉNEZ JAIRO	Positivo
GUTIÉRREZ JARAMILLO JAIME	Ausente
HURTADO JIMÉNEZ SANDRA MILENA	Negativo
MARTÍNEZ MOTAVITA CARMELO	Positivo
MARTÍNEZ URREGO WILSON	Ausente
MORALES ARIAS FLOR ALCIRA	Negativo
MORENO PIDIACHE JESÚS ROQUE	Positivo
PARRA ROCHA GERALDINE LIZETH	Negativo
ROJAS VACA JOSE AYONEL	Positivo
ZORRO AMAYA BRIGITHE TATIANA	Negativo

La secretaria anuncia a la presidente que la proposición realizada por el H.C. Jairo Díaz ha sido negada con cinco (5) votos negativos, cuatro (4) positivos y dos (2) ausentes.

La ***H.C. Sandra Hurtado*** manifiesta su acuerdo con la propuesta de agilizar la sesión, solicitando que las intervenciones se concentren en temas y preguntas puntuales.

La ***H.C. Geraldine Parra*** considera conveniente mantener la exposición de los profesionales

intervenciones repetitivas entre el licenciado y los demás profesionales, con el propósito de optimizar el tiempo de la sesión.

La profesional de vigilancia en salud pública presenta el consolidado de eventos de interés en salud pública con corte a la semana epidemiológica 30, con 348 casos, principalmente por agresiones de animales potencialmente transmisores de rabia, dengue, violencia de género e intrafamiliar y Chagas. Explica que, a partir de estos reportes, se orientan las acciones de promoción y prevención del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), así como asistencias técnicas a las IPS, articulaciones interinstitucionales, COVE, seguimiento epidemiológico y campañas de salud.

Respecto al (PAI), informa dificultades en la cobertura de vacunación de recién nacidos y menores de cinco años, por lo que se implementaron acciones de vacunación extramural y seguimiento casa a casa. Señala la importancia de cumplir las coberturas establecidas para evitar afectaciones en los recursos del SGP.

En cuanto al Contrato Interadministrativo 512, correspondiente al PIC, se reporta una ejecución física del 75 % y financiera del 48 % con corte al 31 de julio de 2026. Se proyecta un adicional y prórroga para completar las actividades previstas hasta diciembre. Se informa que el municipio cumplió oportunamente con la contratación del PIC y adelanta la planeación del correspondiente a 2027.

La profesional encargada del Análisis de Situación de Salud (ASIS) explica que este documento debe actualizarse anualmente y reúne información epidemiológica, social, económica, ambiental y de otros determinantes de la salud. Informa que Tauramena cuenta con el ASIS 2025 y adelanta su actualización para 2026, incluyendo el análisis de desigualdades, cartografía social y mesas de participación. Sus resultados sirven de base para el Plan de Acción en Salud y el seguimiento al Plan Territorial de Salud.

Finalmente, se informa que, aunque la estrategia de Atención Primaria en Salud (APS) finalizó en abril, el municipio continúa adelantando la territorialización, actualización de información y demás requerimientos solicitados por el Ministerio de Salud, ante la posibilidad de una asignación de recursos para su continuidad.

La ***H.C. Alcira Morales*** solicita información sobre el manejo de la población flotante y migrante frente al aseguramiento y la prestación de servicios de salud. Igualmente, pregunta por los resultados del ASIS 2025, las principales problemáticas de salud identificadas, su socialización con las Juntas de Acción Comunal y la articulación de estos resultados con la destinación de recursos y el PIC.

El ***H.C. Jesús Roque Moreno*** solicita información sobre la Resolución 0590 de 2024 del Ministerio de Salud, relacionada con la dotación de los puestos de salud recuperados en el municipio.

La ***H.C. Yadira Bernal*** consulta sobre las acciones adelantadas frente al control sanitario de las piscinas, teniendo en cuenta el crecimiento de la actividad turística. Solicita conocer el número de piscinas identificadas, las labores de inspección y las campañas de orientación sobre mantenimiento y tratamiento adecuado del agua, con el fin de prevenir riesgos para la salud pública.

El profesional presenta un resumen del ASIS 2025, precisando que este analiza indicadores de fecundidad, convivencia, violencia, suicidio, accidentalidad, homicidios, morbilidad y mortalidad. Informa que las enfermedades no transmisibles concentran el 63 % de las atenciones en 2024,

En mortalidad, predominan las enfermedades del sistema circulatorio, seguidas de otras enfermedades y neoplasias. Entre los eventos de interés en salud pública persisten el dengue, las agresiones por animales potencialmente transmisores de rabia, las violencias, el intento de suicidio y la morbilidad materna extrema.

Respecto al PIC, informa que cerca de $40 millones del recurso adicional se destinan a estrategias de salud mental y prevención de violencias. Explica que las acciones de salud pública presentan limitaciones normativas, al estar orientadas principalmente a promoción, prevención y vigilancia.

Frente a la socialización del ASIS, manifiesta que, además de su publicación oficial, se proyecta realizar jornadas con presidentes de Juntas de Acción Comunal y el Concejo Municipal, junto con la actualización del documento para 2026.

Sobre la población migrante, se informa que para acceder al aseguramiento debe contar con un documento válido en el país, como el Permiso por Protección Temporal u otros autorizados. Quienes no cuenten con documentación reciben atención en urgencias, la cual no puede ser negada.

En relación con las piscinas, se explica que su vigilancia comprende condiciones de saneamiento y calidad del agua. La Resolución 2234 de 2026 establece nuevos parámetros y un modelo de acta que aún se encuentra en proceso de ajuste y aplicación. Actualmente se realizan monitoreos y muestreos para evaluar su implementación, teniendo en cuenta que algunos establecimientos deberán realizar adecuaciones para cumplir con las nuevas exigencias.

La ***H.C. Yadira Bernal*** manifiesta su preocupación frente a los posibles riesgos sanitarios asociados al funcionamiento de las piscinas, teniendo en cuenta situaciones reportadas por la comunidad. Solicita que, una vez se encuentre en firme la nueva reglamentación y se defina su aplicación en Tauramena, esta sea compartida con el Concejo Municipal para realizar el seguimiento correspondiente a las acciones de control.

El señor Nasario, precisa que la construcción de piscinas debe contar con la respectiva aprobación de Planeación Municipal y cumplir con las autorizaciones ambientales y demás requisitos establecidos. Solicita verificar que estos procedimientos se estén realizando conforme a la normativa.

Frente a la inquietud del ***H.C. Jesús Roque Moreno***, se informa que la dotación de los centros de salud se gestiona directamente a través del hospital, entidad a la cual el Ministerio de Salud realiza los desembolsos. Se precisa que la Resolución ya fue expedida y actualmente se encuentra en proceso de ejecución para la adquisición de la dotación correspondiente.

La Administración presenta el balance de los programas del sector de inclusión social, correspondientes a primera infancia, población con discapacidad, adulto mayor, juventud y población diversa. En primera infancia informa sobre la continuidad de los contratos, los recursos pendientes de ejecución y las acciones previstas para diciembre, así como la gestión para ampliar la cobertura de los programas del ICBF, debido a la disponibilidad de cupos para niños menores de cinco años.

En población con discapacidad, se reporta la continuidad del servicio de certificación, con 751 personas en proceso de evaluación y 227 cuidadores registrados. Respecto al convenio de atención integral, se informa un avance físico del 80 % y financiero del 47 %, con 60 beneficiarios y servicios de apoyo profesional, alimentación y actividades complementarias. Se proyecta la continuidad del programa y la inclusión de paquetes nutricionales para población con

Para el programa de adulto mayor, se informa la atención integral de 213 beneficiarios en Centro Vida y de 12 adultos mayores en condición de vulnerabilidad y abandono mediante el Centro de Protección. Se reportan avances de ejecución en los convenios vigentes y la gestión de recursos para garantizar la continuidad de los servicios hasta 2027, incluyendo 500 paquetes nutricionales para población rural, dotación, mantenimiento y operación del vehículo del programa.

En el sector juventud, se presentan las acciones desarrolladas durante 2026, entre ellas asambleas, encuentros con el Consejo Municipal de Juventud, actualización de la plataforma de participación y planeación de la Feria Campesina Joven, la Feria Universitaria y la Semana de la Juventud. Se informa que la plataforma cuenta actualmente con 33 grupos juveniles y se solicita al Concejo disponer un espacio para las sesiones públicas del Consejo Municipal de Juventud.

En materia de transferencias monetarias, se informa la continuidad operativa de los programas, la realización de encuentros de bienvenida en diferentes sectores rurales y la proyección de una asamblea de beneficiarios para noviembre. Se explica que se encuentra en transición el sistema de focalización del Sisbén hacia el Registro Universal de Ingresos (RUI), situación que ha generado cambios y suspensión temporal de algunos pagos e inscripciones, mientras se definen las nuevas directrices nacionales.

La ***H.C. Alcira Morales*** solicita facilitar, durante las horas de la tarde, un espacio en Paso Cusiana para las actividades de primera infancia, debido a las altas temperaturas del lugar actualmente asignado. Frente al programa de adulto mayor, plantea la importancia de ampliar los cupos y garantizar condiciones adecuadas de atención. Igualmente, refiere inquietudes de usuarios de Casa Vida relacionadas con los horarios y el trato del personal de enfermería y de quienes realizan el registro para el servicio de alimentación, por lo que solicita mayor tacto y atención hacia los adultos mayores.

La ***H.C. Geraldine Parra*** reconoce el trabajo adelantado por el subsistema de participación juvenil, resaltando la transparencia de las asambleas, la vinculación de nuevos jóvenes, el fortalecimiento de la línea base y la articulación con la Administración Municipal. Manifiesta que se evidencia mayor participación de la población rural y un adecuado aprovechamiento de los recursos destinados a juventud. Finalmente, reitera las inquietudes recibidas de adultos mayores de Casa Vida respecto a la atención del personal de enfermería y solicita revisar estas situaciones para mejorar la prestación del servicio.

La ***H.C. Yadira Bernal*** consulta sobre la continuidad del servicio de fonoaudiología en el Centro de Integración de Oportunidades (CIO), teniendo en cuenta que este profesional estuvo vinculado durante la vigencia anterior. Manifiesta que no ha recibido quejas frente a los demás programas de inclusión y reconoce la labor desarrollada por los profesionales del sector.

El ***H.C. Jairo Díaz*** manifiesta su preocupación por la disminución de recursos destinados a la población con discapacidad y solicita garantizar la asignación de paquetes nutricionales, aun cuando existan limitaciones presupuestales para la contratación de personal. Reitera la disposición del Concejo Municipal para respaldar las iniciativas dirigidas a la población con discapacidad, adulto mayor y demás grupos vulnerables.

La ***H.C. Brigithe Zorro*** reconoce el trabajo adelantado en primera infancia mediante los programas articulados con el ICBF y Cultivarte, destacando los testimonios positivos de padres y niños y la importancia de ampliar su cobertura. En cuanto a juventud, felicita a la referente por el trabajo desarrollado y la transparencia en los procesos de participación. Sugiere fortalecer la convocatoria y articulación con instituciones educativas, organizaciones juveniles, Inderta, Casa de la Cultura y el sector rural, con el propósito de vincular a más jóvenes a estos espacios. Igualmente, plantea que las sesiones del Consejo Municipal de Juventud sean públicas y propone facilitar espacios institucionales para su realización. Sugiere gestionar capacitaciones para sus

procesos y organizaciones juveniles del municipio. Finalmente, solicita institucionalizar mediante acuerdo municipal la Semana de la Juventud durante el mes de agosto, con el fin de garantizar su realización anual y fortalecer la participación juvenil.

La ***H.C. Geraldine Parra*** solicita información sobre las acciones que adelanta la Administración frente a las inversiones para unidades productivas dirigidas a los jóvenes, tema planteado por esta población en sesiones anteriores.

La Administración responde las inquietudes planteadas sobre adulto mayor, primera infancia, juventud y población con discapacidad. En relación con el programa de adulto mayor, informa que el Convenio 042 contempla capacitaciones dirigidas a cuidadores sobre buen trato, salud mental y pautas para el cuidado, las cuales ya se vienen desarrollando. Frente a las citas médicas, invita a fortalecer la corresponsabilidad entre cuidadores, familiares y comunidad, especialmente en el acompañamiento de los adultos mayores. Sobre el espacio para primera infancia en Paso Cusiana, manifiesta que se coordinará con el operador para buscar una solución.

En materia de juventud, informa que la plataforma permanece abierta durante todo el año para la vinculación de nuevos grupos y organizaciones, y que se fortalecerá la articulación con las juventudes rurales mediante talleres y espacios de participación. Respecto a las unidades productivas, precisa que el tema corresponde a la Secretaría de Desarrollo Económico y que será trasladada la inquietud planteada por los jóvenes. Sobre los paquetes nutricionales para población con discapacidad, manifiesta que se proyecta gestionar recursos para atender especialmente a los beneficiarios del sector rural.

Frente a la Semana de la Juventud, explica que su realización fue concertada con los jóvenes y que inicialmente se contempló desarrollarla en diciembre, mientras que la Feria Universitaria se proyecta para septiembre u octubre. No obstante, ante la solicitud de realizar la Semana de la Juventud en agosto, manifiesta que se revisará la posibilidad de ajustar la programación.

La ***H.C. Brigithe Zorro*** insiste en la importancia de realizar la Semana de la Juventud durante el mes de agosto, de acuerdo con el marco normativo y la institucionalización que se viene promoviendo a nivel departamental. Manifiesta que trasladarla a diciembre podría disminuir la participación juvenil, debido a la coincidencia con otras actividades culturales y comunitarias. Solicita a la Administración avanzar en la institucionalización de esta celebración en el municipio y fortalecer su programación y presupuesto, con el propósito de consolidar una conmemoración masiva de la participación y las iniciativas de los jóvenes.

La Administración manifiesta que atenderá la solicitud de realizar la Semana de la Juventud en agosto, conforme a la fecha establecida normativamente. Frente a la población con discapacidad, informa que los recursos provienen del presupuesto propio y que se revisará la disponibilidad para garantizar la continuidad de los servicios de fisioterapia, psicología y fonoaudiología, gestionando, de ser necesario, el apoyo del hospital local.

A continuación, el director INDERTA presenta las líneas de inversión y los programas desarrollados durante 2026. Informa que las escuelas de formación deportiva, deporte social comunitario, recreación y actividad física benefician a 1.330 niños, niñas, jóvenes y adolescentes con corte al 30 de junio, mientras que los programas sociales comunitarios alcanzan 486 beneficiarios, para un total de 1.816 personas atendidas. Expone las actividades previstas en las diferentes disciplinas y sectores urbanos y rurales, así como la continuidad de las escuelas de formación mediante articulación con el departamento.

En relación con los eventos deportivos, presenta las inversiones destinadas a los Juegos

Docentes y Juegos Intercolegiados, incluyendo servicios de juzgamiento, alimentación, transporte, hidratación, uniformes, premiación, logística y pólizas de contingencia. Informa inversiones de $203 millones para los Juegos Interbarrios, $373 millones para los Interveredales, $155 millones para los Intermedios, $40 millones para los Juegos Comunales, $73 millones en uniformes para docentes y $146 millones para los Juegos Intercolegiados.

También informa una inversión de $80 millones en dotación deportiva, con elementos dirigidos a diferentes disciplinas y al deporte para población con discapacidad. Finalmente, presenta el Convenio Interadministrativo por $1.480 millones, con ejecución entre el 28 de julio y el 27 de diciembre de 2026, destinado al desarrollo de las diferentes líneas y programas deportivos del municipio.

La ***H.C. Brigithe Zorro*** agradece la participación del director del instituto de deporte y felicita el trabajo realizado por el equipo logístico e instructores en las diferentes actividades deportivas del municipio. Recomienda tener en cuenta la normativa sobre el uso de marcas de gobierno en los uniformes adquiridos con recursos públicos y expresa sus mejores deseos para el desarrollo de los eventos.

La ***H.C. Yadira Bernal*** solicita precisar si los $203 millones destinados a los Juegos Interbarrios incluyen la totalidad de los elementos y servicios requeridos. Consulta sobre la sede de los Juegos Comunales y solicita gestionar con el departamento la coordinación de las fechas para evitar inconvenientes como los presentados en la vigencia anterior. Igualmente, pregunta por la continuidad del personal de mantenimiento, particularmente de un trabajador cuya situación económica requiere especial consideración y cuya permanencia ha sido solicitada por la comunidad. Reconoce que la programación de los Juegos Interbarrios se haya adelantado, permitiendo una mejor organización y participación de los barrios, evitando la concentración de las competencias durante diciembre.

El ***H.C. Ayonel Rojas*** propone retomar la realización de las 24 horas de fútbol de salón, evento que en anteriores administraciones permitió la participación de equipos de diferentes municipios y departamentos, generando beneficios para el comercio, la hotelería y el turismo local. Solicita gestionar el apoyo de empresas para la premiación y promover la participación de aproximadamente 20 a 24 equipos. Igualmente, reconoce el trabajo adelantado por Inderta en materia deportiva y su aporte al bienestar y la salud de la comunidad.

El ***H.C. Wilson Martínez*** solicita información sobre el proceso de mantenimiento de las instalaciones de Inderta y consulta específicamente por las acciones adelantadas para mejorar las condiciones de la pista de patinaje, atendiendo las inquietudes recurrentes de la comunidad.

El Lic. Giovanny Quiroga, aclara que los uniformes adquiridos con recursos públicos únicamente llevarán logos institucionales de la Alcaldía, la Secretaría de Desarrollo Social y el instituto, sin referencias a partidos o campañas políticas. Frente a los Juegos Comunales, informa que se adelantan gestiones ante el departamento para que Tauramena sea sede y que el municipio apoyará la convocatoria, selección, preparación, transporte y uniformes de los participantes, en articulación con las juntas de acción comunal. Precisa que los uniformes de los Juegos Interbarrios están contemplados dentro de la inversión prevista y su fabricación dependerá del número de participantes y las tallas registradas.

Respecto a la propuesta de realizar un campeonato de 24 horas de fútbol de salón, manifiesta que se gestionará con la Administración Municipal, empresas y organizadores la posibilidad de retomar este evento o uno de similares características, aprovechando los escenarios deportivos disponibles y su potencial para dinamizar el turismo y la economía local. En cuanto al mantenimiento de escenarios, informa que durante 2025 se realizaron intervenciones en la pista de patinaje de velocidad para mejorar la seguridad y que para 2026 se proyectan [illegible]

el coliseo cubierto, iluminación, cancha alterna e iluminación perimetral con energía solar. Indica que se busca culminar estas intervenciones durante la vigencia, de acuerdo con los recursos disponibles. También informa que se continúa fortaleciendo a los organismos deportivos y escuelas mediante apoyos para transporte, alojamiento, alimentación y participación en competencias, con una inversión superior a $400 millones durante la vigencia. Añade que se proyecta la entrega de aproximadamente 9.000 refrigerios para clubes y escuelas, en cumplimiento de la destinación específica de los recursos de la tasa pro deporte.

La ***H.C. Sandra Hurtado*** agradece al licenciado por su participación y reconoce el trabajo realizado en los sectores que presentan menor número de quejas y un adecuado funcionamiento.

La doctora Diana consulta si la información contractual incluida en los informes presentados a la Corporación responde a lo solicitado, teniendo en cuenta que se relacionan datos como nombre y número del contrato, cuantía y plazo. Explica que realiza la recopilación y verificación de esta información y solicita a los honorable concejales sus observaciones o sugerencias para determinar si el nivel de detalle suministrado es adecuado.

La ***H.C. Geraldine Parra*** felicita a la doctora Diana y al equipo de la Secretaría de Desarrollo Social por la presentación del informe, indicando que en vigencias anteriores la información contractual no se presentaba con el mismo nivel de detalle. Considera pertinente que los informes incluyan datos completos y precisos que permitan a la Corporación conocer la gestión adelantada.

La ***H.C. Brigithe Zorro*** se une a la felicitación y manifiesta que la Corporación ha solicitado a los secretarios que los informes contengan cifras, datos contractuales y demás información precisa. Considera que, por la amplitud de los temas abordados por la Secretaría de Desarrollo Social, es necesario contar con informes rigurosos que permitan realizar un estudio adecuado. Solicita que las presentaciones sean remitidas con suficiente anticipación, conforme a lo establecido en el reglamento, para que los honorables concejales puedan revisarlas previamente y orientar la sesión hacia preguntas puntuales.

La ***H.C. Yadira Bernal*** felicita a la Secretaría de Desarrollo Social y a su equipo por la presentación del informe, resaltando la importancia de contar con información detallada, incluyendo datos contractuales y documentos complementarios. Considera pertinente que los informes sean remitidos con anticipación para su estudio, pero que durante la sesión cada responsable exponga directamente los temas a su cargo, permitiendo a la Corporación formular preguntas y a la comunidad conocer la gestión adelantada. Reconoce la disposición del equipo de trabajo y manifiesta que estos espacios permiten aclarar inquietudes y conocer programas de los cuales la comunidad y los concejales no tenían información previa.

El ***Lic. William Abril*** agradece a la Corporación y manifiesta que espera que el informe presentado sea de utilidad para los concejales. Refiere que la Secretaría de Desarrollo Social mantiene sus puertas abiertas para atender a la población, especialmente en asuntos relacionados con población vulnerable, educación, salud, deporte y transferencias monetarias. Reitera el compromiso de su equipo de trabajo con la atención de la comunidad y expresa su disposición para atender los requerimientos de los H.C.

6. Proposiciones y Varios

Se abre el espacio de proposiciones y varios.

La ***H.C. Alcira Morales*** invita a los H.C. a participar en la mesa de trabajo del Proyecto de Acuerdo No. 013, programada para las 2:00 p. m., con la participación de los H.C. Carmelo Martínez y Jesús Moreno, los equipos jurídicos del Concejo y la Administración Municipal, la doctora Marta Amaya y el arquitecto Isauro. Informa que la comisión del proyecto se desarrollará después de las 3:00 p. m.

Se cierra el espacio de proposiciones y varios.

6. Terminación y levantamiento de la sesión.

La presidente da por terminada la sesión siendo la 12:13 pm del día Jueves 27 de agosto 2026 y convoca a los honorables concejales para el día 28 de agosto a las 7:30am.

Firman la presente acta en señal de aprobación,

SANDRA MILENA HURTADO JIMÉNEZ
Presidente

CLAUDIA YULIETH BARRETO TORRES
Secretaria

1050

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 6
NOMINA Y PAGO SALARIOS PERSONAL DE NOMINA

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

DIARCO
INTERVENTORÍA

CONTRATO DE CONSULTORIA 260 - 2026

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

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

105

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 - 31 de Agosto 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 : GUERRA BAEZ HEIDY LULIETH
Cédula : 1012334499
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : NUTRICIONISTA
Período Liquidado : 1 - 31 de Agosto 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 Guerra

RECIBÍ
Guerra Baez Heidy Lulieth

1054

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 - 31 de Agosto 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

RECIBÍ
Jhon Eiber Cortes Quiroz

1055

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 7
NOMINA Y PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL OPS

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

DIARCO
INTERVENTORÍA

CONTRATO DE CONSULTORIA 260 - 2026
PERSONAL PROFESIONAL

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

IDENTIFICACION				DEVENGADO							
ITEM	Cedula	Nombre	Cargo	Salario Basico	Aux. Transporte	Dias	Basico Devengado	Aux. Transporte Dias Lab	H.extras	Total Devengado	Neto a Pagar
1	1115911229	Lina Marcela Ramirez Burgos	PROFESIONAL EN DERECHO	$ 1.093.277	$ -	30	$ 1.093.277	$ -		$ 1.093.277	$ 1.093.277
2	1046342178	Rosa Angeli Hereira Molina	PROFESIONAL CONTABLE Y FINANCIERO	$ 1.093.307	$ -	30	$ 1.093.307	$ -		$ 1.093.307	$ 1.093.307
				$ 2.186.584	**$ -**		**$ 2.186.584**	**$ -**	**$ -**	**$ 2.186.584**	**$ 2.186.584**

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

1057

ROSA HEREIRA MOLINA
UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR
Contador Público

30 Agosto de 2026

CUENTA DE COBRO RH 2608

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 (Agosto)

EL TOTAL DE:

FECHA INICIO	FECHA FINAL	VALOR MENSUAL	TOTAL
01/08/2026	30/08/2026	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

aportes en línea

Resumen General de Pago

1058

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 # 21b-69	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
2026-06	2026-06	450985896	9507281070	I	2026/07/21	2026/07/06	NU	0	$508,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO					PENSION		SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES		
No.	Identificación	Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	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

2026/07/04 04:09 PM

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 # 21b-69	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
2026-06	2026-06	450985896	9507281070	I	2026/07/21	2026/07/06	NU	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

1059

FORMATO CUENTA DE COBRO

Tipo	Formato
Implementación	9/03/2026

NIT INTERVENTORIA DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR: 1.018.422.024-4

DEBE A:

Fecha: 31 / 8 / 2026 (dd/mm/aaaa)

CONSECUTIVO: 002

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRESTADOR DE SERVICIOS Y/O PROVEEDOR

Nombre y Apellidos: *LINA MARCELA RAMIREZ BURGOS*

Tipo de Documento: CC: X CE: PA: **Número de documento:** 1.118.569.891

Fechas en que desarrolló su actividad: Desde: 1 (dd) 8 (mm) 2026 (aaaa) Hasta: 30 (dd) 8 (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, reglamentaria 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 una 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 conductas que puedan constituir incumplimiento por parte de los contratistas del servicio de alimentación escolar 8. Apoyar la generación, revisión y verificación de todos 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 a la empresa operadora del servicio de alimentación escolar 10. Las demás que se requieran para el cumplimiento de las obligaciones del contrato de interventoría, seguimiento y asesoría 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: *NOVECIENTOS ONCE MIL SESENTA Y CUATRO 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
CONTRIBUYENTE DEL IMPUESTO A LA RENTA		x
AUTORRETENEDOR		x
RESPONSABLE DE IVA		x
GRAN CONTRIBUYENTE		x

RUT No.:

	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:

Lina Ramírez

Firma del Proveedor

LINA MARCELA RAMIREZ BURGOS

Celular: *320 9352970* E-mail: *linaramirez.9729@gmail.com*

aportes en línea

Planilla Resumen

1060

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1118569891		RAMIREZ BURGOS LINA MARCELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 20 9 10	YOPAL-CASANARE	3209352970	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-08	630750277	9510504534	I	2026/09/21	2026/09/07	BANCO DAVIVIENDA	0	$508,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VA
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0					$0	
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$9,200	$0					$0	
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$9,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0					$0	
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$218,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				1	$508,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1118569891		RAMIREZ BURGOS LINA MARCELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 20 9 10	YOPAL-CASANARE	3209352970	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-08	2026-08	630750277	9510504534	I	2026/09/21	2026/09/07	BANCO DAVIVIENDA	0	$508,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1118569891	RAMIREZ BURGOS LINA MARCELA																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$218,900		0	$0	$0	14-23	30	$1,750,905	$9,200	0	$0	$0	No	$508,300
Total	Afiliados(1)																						$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0		$508,300

1061

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 8
PAGO DE ARRIENDO OFICINA Y CONTRATO

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

1062

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

CUENTA DE COBRO ARRENDAMIENTO N° 006

Fecha: 01 DE SEPTIEMBRE 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	01/08/2026	30/08/2026	$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

1063

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 24.226.258



Apellidos
DIAZ

Nombres
GLADYS

Nacionalidad	Estatura	Sexo
COL	1.65	F

Fecha de nacimiento
29 DIC 1955

G.S.
O+

Lugar de nacimiento
TAURAMENA (CASANARE)

Fecha y lugar de expedición
25 OCT 1978, AGUAZUL

Fecha de expiración
13 OCT 2032

Firma

.CO

00642267 5

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL00642267 5046040<<<<<<<<<<<
5512290F3210134COL24226258<<<9
DIAZ<<GLADYS<<<<<<<<<<<<<<<<<<<

1064

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

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2
8 2 9 9	2 0 2 0 0 6 3 0					

Ocupación

51. Código	52. Número establecimientos

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

54. Código

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 30-05-2026 09:41:44AM

1065

DAVIVIENDA

Martes 01 septiembre, 2026 - 7:47 a.m.

Transferencia exitosa

Usted envió

$800.000,00

a la llave Bancolombia **3223623044**

de **Gladys Diaz**

Referencia No.	a5c14f01-52cf-4b10-b827-8a69256a3557

1066

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 9
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	DIAS/CANTIDAD MAYO	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO MAYO	DIAS/CANTIDAD JUNIO	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO JUNIO	DIAS/CANTIDAD JULIO	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO JULIO	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	30	40%	3.201.600	18	40%	1.920.960	25	40%	2.668.000		
2	Profesional Operativo	55.360.000	8,00	6.920.000	22	100%	5.074.666,67	30	100%	6.920.000	30	100%	6.920.000	18	100%	4.152.000	25	100%	5.766.667		
3	Tecnico Administrativo	19.403.552	8,00	2.425.444	22	100%	1.778.658,93	30	100%	2.425.444	30	100%	2.425.444	18	100%	1.455.266	25	100%	2.021.203		
Subtotal costos de personal		**100.376.352,00**		**17.349.444**			**9.201.166**			**12.547.044**			**12.547.044**			**7.528.226**			**10.455.870**		
Factor multiplicador por periodo 1,87		1,87					8.005.014,07			10.915.928,28			10.915.928,28			6.549.556,97			9.096.606,90		
TOTAL COSTOS DE PERSONAL		**187.703.778,24**					**17.206.179,67**			**23.462.972,28**			**25.462.972,28**			**14.077.783,37**			**19.552.476,90**	**97.762.385**	**89.941.394**
4	Profesional en derecho	8.746.214,40	2,40	3.644.256,00	22	30%	801.736	30	30%	1.093.277	30	30%	1.093.277	18	30%	655.966	25	30%	911.064		
5	Profesional Contable y Financiero	8.746.454,40	2,40	3.644.356,00	22	30%	801.758	30	30%	1.093.307	30	30%	1.093.307	18	30%	655.984	25	30%	911.089		
COSTOS DE ALQUILER DE EQUIPOS Y OFICINA																					
6	Arriendo oficina	6.400.000	8	800.000,00	22		586.666,67	30		800.000	30		800.000	18		480.000	25		666.667		
7	Muestra microbiologicas de proteina, ensalada fresca/fruta, jugos, agua potable, superficie, minipulador de alimentos.	14.699.412	9	1.633.268,00			4.885.053	0		-	0		-	0		-	0		-		
TOTAL OTROS COSTOS DIRECTOS		**38.592.080,80**					**7.075.214**			**2.986.584**			**2.986.584**			**1.791.950**			**2.488.820**	**17.329.151**	**21.262.930**
	COSTO TOTAL	**226.295.859,04**		-			**24.281.394**			**26.449.556**			**26.449.556**			**15.869.734**			**22.041.297**	**115.091.536**	**111.204.323**
				IVA = 19%			4.613.465			5.025.416			5.025.416			3.015.249			4.187.846		
	TOTAL CONTRATO			**315.216.648,00**			**28.894.859**			**31.474.971**			**31.474.971**			**18.884.983**			**26.229.143**		**178.257.721**
	Anticipo 30%	$ 94.564.994,40					8.668.458			9.442.491			9.442.491			5.665.495			7.868.743		41.087.678
		SALDO POR EJECUTAR DE ANTICIPO					85.896.537			76.454.045			67.011.554			61.346.059			53.477.316		43,45%
		VALOR NETO A PAGAR					**20.226.401**			**22.032.480**			**22.032.480**			**13.219.488**			**18.360.400**		
				AVANCE FINANCIERO			9,17%			19,15%			29,14%			35,13%			43,45%		56,55%
				AVANCE FISICO			9,17%			21,67%			34,17%			41,67%			52,08%		47,92%

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
DIRECTORA INTERVENTORIA
CTO 260 DE 2026

ROSA ANGELI HOLGUIN MOLINA
CONTADORA INTERVENTORIA