1094.

DIARCO
INTERVENTORÍA

INFORME DE EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES
ACTA PARCIAL No. 7
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 30 de septiembre de 2026
Fecha de elaboración	09 de octubre de 2026
Número de informe	07 – Acta Parcial No. 7

DIARCO
INTERVENTORÍA

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento corresponde al Informe de Ejecución de Actividades del Acta Parcial No. 7 del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026, que cubre el período comprendido entre el 01 y el 30 de septiembre 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 30 de septiembre de 2026.

DIARCO
INTERVENTORIA

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 30 de septiembre 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 9
3.3 Vigilancia del Eje Técnico del Convenio No. 003/2026 10
3.3.1 Alimentación Saludable y Ciclos de Menú 10
3.3.2 Calidad, Inocuidad y BPM 10
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 13
3.5 Gestión del Expediente Contractual 13
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 16
5. EJE 4: FINANCIERO Y CONTABLE 16
5.1 Anticipo - Manejo y Plan de Inversión 17
5.2 Personal de la Interventoría - Perfiles, Contratos y Afiliaciones 18
5.3 Nómina del Equipo de Trabajo - Período 1 al 30 de septiembre de 2026 18
5.4 Otros Costos Directos del Período 19
5.5 Balance Financiero del Contrato - Acta Parcial No. 7 19
6. CONCLUSIONES 20
7. FIRMAS 20

DIARCO
INTERVENTORÍA

Listado de tablas

Tabla 1. Relación de estampillas y tasas 5
Tabla 2. Relación de afiliación equipo de trabajo interventoría.....6
Tabla 3. Puntos de corte para calificación de visitas - UaPa. 7
Tabla 4. Relación de visitas periodo del 01 al 30 de septiembre de 2026 7
Tabla 5. Relación resultados muestras microbiológicas Convenio 003 de 2026. 11
Tabla 6. Relación compras públicas locales Convenio 003 de 2026. 12
Tabla 7. Ejecución rubro del anticipo. 14
Tabla 8. Relación acta de comité técnico operativo. 14
Tabla 9. Relación de oficio Contrato consultoría 260 de 2026. 15

DIARCO
INTERVENTORIA

2. EJE 1: JURÍDICO

Este eje da cuenta de las acciones adelantadas por la interventoría para acreditar el cumplimiento de los requisitos jurídicos del Contrato de Consultoría No. 260 de 2026 ante la entidad contratante, durante el período del 01 al 30 de septiembre 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 1.

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	
Justicia familiar	2%	$346.768	30/09/2026	Deducción de acta parcial No. 06 obligación 2566	

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 30 de septiembre 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 septiembre 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 30 de septiembre 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 septiembre de 2026 (del 01 al 30 de septiembre) 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 30 de septiembre 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.

Se aplicaron los puntos de corte de la UAPA para calificar las visitas (Tabla 3).

DIARCO
INTERVENTORIA

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 30 de septiembre de 2026

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
1	03/09/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
2	09/09/2026	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	09/09/2026	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
4	09/09/2026	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	100%	Muy bueno

DIARCO
INTERVENTORIA

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		
5	09/09/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	Acta de seguimiento a capacitación tema: contaminación cruzada.		
6	14/08/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
7	14/09/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
8	15/09/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
9	15/09/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
10	15/09/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
11	21/09/2026	I.E. José María Córdoba	Semilleros del Saber	CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS04-08 - Versión:1	100%	Muy bueno
12	22/09/2026	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
13	23/09/2026	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	100%	Muy bueno

DIARCO
INTERVENTORIA

No.	Fecha	Institución Educativa	Sede Educativa	Instrumento aplicado	% porcentaje obtenido	Calificación
				ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1		
14	23/09/2026	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
15	28/09/2026	I.E. Técnica Empresarial del Llano	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno
16	29/09/2026	I.E. José María Córdoba	Principal	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACION PARA PREPARAR EN SITIO - FDS04-07 - Versión:1 VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO FDS047-09 - Versión: 1	100%	Muy bueno

Teniendo en cuenta las visitas realizadas en el período comprendido entre el 01 al 30 de septiembre 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 verifico y se aprobaron las pólizas de reinicio N° 1 según amparos 57-44-101009402 (cumplimiento, anticipo y salarios) y 57-40-1010004094 (Responsabilidad Civil Extracontractual), dichos documentos fueron verificados en el informe parcial N° 5 correspondiente al mes de julio, los soportes se encuentran publicados en el SECOP II y anexos al convenio 003 de 2026.

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 de validación al informe de acta acta parcial N° 7 del convenio 003 de 2026, la cual fue radicado en la oficina de jurídica el día 13 de octubre de 2026 y los soportes se encuentran adjuntos al convenio en mención y cargados al página del SECOP II.

3. **Focalización de beneficiarios conforme al SIMAT:** Se validaron los 2.494 beneficiarios del corte SIMAT para el período del 01 al 30 de septiembre de 2026.

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

3.3.1 Alimentación Saludable y Ciclos de Menú

Se verificó en campo y mediante revisión documental que ASOPADRES JMC implementó correctamente los formatos de remisión de víveres por sede durante el período (01 al 30 de septiembre de 2026), con la rotación del ciclo de menú programado, iniciando el suministro con el menú 12 el 01 de septiembre de 2026 y finalizando con el menú 13 el 30 de septiembre de 2026. Soporte de esta actividad reposa en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No. 7 del convenio 003 de 2026, radicado el 7 de octubre de 2026 ante interventoría, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 13 de octubre de 2026.

Se revisaron y validaron los intercambios realizados en el período del 01 al 30 de septiembre de 2026, (mediante oficios PAEMC-2026-037 del 31 de agosto de 2026, PAEMC-2026-039 del 7 de septiembre de 2026 y PAEMC-2026-040 del 10 de septiembre de 2026), todos autorizados oportunamente, manteniendo el equivalente nutricional conforme a la lista de intercambios aprobada.

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, conforme se establece en las actividades del operador, se verifica la aplicación de los 04 programas que conforman el plan de saneamiento básico, el cual se cumple a cabalidad, según la normatividad sanitaria vigente.

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

DIARCO
INTERVENTORIA

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 realizaron las tomas de muestras microbiológicas por parte de la interventoría, el muestreo se realizó el día 15 de septiembre de 2026 y fue notificado el día 05 de octubre de 2026 al operador mediante oficio PAEMC-2026-044, sin embargo, es importante mencionar que los resultados se encuentran de los límites permitidos según la normatividad sanitaria, es decir, que el programa de alimentación escolar PAE del municipio de Tauramena presenta calidad microbiológica, no fueron reportadas desviaciones. Adjunta resultados (ver tabla 5) y notificación en Anexo 03.

Tabla 5. Relación resultados muestras microbiológicas Convenio 003 de 2026.

Informe	Sede	Muestra	T° (°C)	Resultados	Concepto
3151-26	I.T. Empresarial del Llano	Agua envasada (Valawa)	N.A.	Mesófilos: 0 UFC/mL E. coli: 0 UFC/100 mL (<1) Coliformes totales: 0 UFC/100 mL (<1)	CUMPLE
3152-26	JMC Semilleros	Agua envasada (Valawa)	N.A.	Mesófilos: 0 UFC/mL E. coli: 0 UFC/100 mL (<1) Coliformes totales: 0 UFC/100 mL (<1)	CUMPLE
3153-26	JMC Sede Principal	Agua envasada (Valawa)	N.A.	Mesófilos: 0 UFC/mL E. coli: 0 UFC/100 mL (<1) Coliformes totales: 0 UFC/100 mL (<1)	CUMPLE
3154-26	I.T. Empresarial del Llano	Huevos revueltos	60,2	Coliformes fecales: <3 NMP/g Coliformes totales: <3 NMP/g Mesófilos: <10 UFC/g Salmonella: Ausencia (Ausencia) S. aureus: <100 UFC/g (<100)	CUMPLE
3157-26	JMC Semilleros	Huevos revueltos	69,0	Coliformes fecales: <3 NMP/g Coliformes totales: <3 NMP/g Mesófilos: <10 UFC/g Salmonella: Ausencia (Ausencia) S. aureus: <100 UFC/g (<100)	CUMPLE
3160-26	JMC Sede Principal	Huevos revueltos	74,0	Coliformes fecales: <3 NMP/g Coliformes totales: <3 NMP/g Mesófilos: <10 UFC/g Salmonella: Ausencia (Ausencia) S. aureus: <100 UFC/g (<100)	CUMPLE
3155-26	I.T. Empresarial del Llano	Ensalada roja	24,4	E. coli: <3 NMP/g (<10) L. monocytogenes: Ausencia (Ausencia) Salmonella: Ausencia (Ausencia)	CUMPLE
3158-26	JMC Semilleros	Ensalada roja	31,7	E. coli: <3 NMP/g (<10) L. monocytogenes: Ausencia (Ausencia) Salmonella: Ausencia (Ausencia)	CUMPLE

Informe	Sede	Muestra	T° (°C)	Resultados	Concepto
3161-26	JMC Sede Principal	Ensalada roja	25,1	E. coli: <3 NMP/g (<10) L. monocytogenes: Ausencia (Ausencia) Salmonella: Ausencia (Ausencia)	CUMPLE
3156-26	I.T. Empresarial del Llano	Jugo de maracuyá	22,6	E. coli: <3 NMP/mL (<10) L. monocytogenes: Ausencia (Ausencia) Mesófilos: <10 UFC/mL	CUMPLE
3159-26	JMC Semilleros	Jugo de maracuyá	27,0	E. coli: <3 NMP/mL (<10) L. monocytogenes: Ausencia (Ausencia) Mesófilos: <10 UFC/mL	CUMPLE
3162-26	JMC Sede Principal	Jugo de maracuyá	21,4	E. coli: <3 NMP/mL (<10) L. monocytogenes: Ausencia (Ausencia) Mesófilos: <10 UFC/mL	CUMPLE
3163-26	I.T. Empresarial del Llano	Ambiente – cocina	27,3 (amb.)	Mesófilos: 2 UFC Mohos y levaduras: 5 UFC	Sin límite normativo
3164-26	JMC Semilleros	Ambiente – cocina	28,7 (amb.)	Mesófilos: 3 UFC Mohos y levaduras: 4 UFC	Sin límite normativo
3165-26	JMC Sede Principal	Ambiente – cocina	29,1 (amb.)	Mesófilos: 4 UFC Mohos y levaduras: 3 UFC	Sin límite normativo
3166-26	I.T. Empresarial del Llano	Manos manipuladores (Angela Vega)	N.A.	Coliformes fecales: 0 UFC Coliformes totales: 0 UFC	Sin límite normativo
3167-26	JMC Semilleros	Manos manipuladores (Zoraida Mejía)	N.A.	Coliformes fecales: 0 UFC Coliformes totales: 0 UFC	Sin límite normativo
3168-26	JMC Sede Principal	Manos manipuladores (Yaninfa López)	N.A.	Coliformes fecales: 0 UFC Coliformes totales: 0 UFC	Sin límite normativo

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.

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 6, los soportes de esta actividad se encuentran en el informe de validación N° 7 realizado al informe de acta parcial No 7 correspondiente al mes de septiembre del convenio de 003 de 2026, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 13 de octubre de 2026 y se encuentra publicado en el SECOP II.

Tabla 6. Relación compras públicas locales Convenio 003 de 2026.

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE - SEPTIEMBRE	$ 351.350.979
VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	$ 102.529.200
PORCENTAJE DE COMPRAS LOCALES	**29 %**

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, los soportes reposan en el informe parcial N° 07 correspondiente al mes de septiembre y los soportes están anexos al convenio 003 de 2026, en la oficina de Jurídica y publicados en el SECOP II.

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 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. 7 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 21 días hábiles para la I.E Jose Maria Cordoba y 21 días hábiles para la I.E.T.E del Llano, con reporte inicial de 52374 raciones ejecutadas y un valor de $ 494.986.674, sin embargo, dando alcance a lo establecido en Acta de comité técnico de Dirección No 09 de 30 de septiembre, se aplica descuento, para una ejecución final del periodo de 52258 raciones y un valor de $ 493.890.358.

Se efectuó la verificación del balance financiero correspondiente al periodo de ejecución del 01 al 30 de septiembre 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 73.17% físico y 72.73% 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° FV2-65
- **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° 7 e Informe de Validación N°7 bajo la siguiente discriminación financiera:

Tabla 7. Ejecución rubro del anticipo.

Concepto del Anticipo	Valor
Valor Total del Anticipo Otorgado:	$ 1.159.683.064
Amortización del Periodo Actual:	$ 148.167.107
Amortización Acumulada a la Fecha:	$ 843.484.739
Saldo Pendiente por Amortizar:	$ 316.198.325

Soporte de esta actividad se encuentra en el informe de validación realizado al informe de acta parcial No 7 del convenio 003 de 2026, el cual fue radicado en oficina jurídica el día 13 de octubre 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 nueve comités celebrados durante la ejecución del contrato, suscribiendo en cada uno el acta correspondiente. La siguiente tabla resume su participación:

Tabla 8. Relación acta de comité técnico operativo.

DIARCO
INTERVENTORÍA

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 No. 003 de 2026.	Cerrado
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
8	18/09/2026	Socialización de ajuste al balance financiero de los recursos del cooperante –Acta parcial N° 5 Y 6	cerrado
9	30/09/2026	Novedad reportada por el SIMAT, beneficiarios fallecidos de la Institución Educativa Técnica Empresarial del Llano-análisis y fundamento contractual y legal	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 30 de septiembre de 2026 según el libro de consecutivos (oficios PAEMC-2026-037A al PAEMC-2026-042):

Tabla 9. Relación de oficio Contrato consultoría 260 de 2026.

No.	Oficio	Fecha	Asunto	Origen / Destino
1	PAEMC-2026-037A	4/09/2026	Respuesta a solicitud de información - Contrato de Consultoría N.º 260 de marzo de 2026.	Interventoría → SDS
2	PAEMC-2026-038	8/09/2026	RESPUESTA OFICIO 31 DE AGOSTO DE 2026	Interventoría → SDS
3	PAEMC-2026-039	9/09/2026	INTERCAMBIO SEMANA DEL 07AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2026	Interventoría → Operador
4	PAEMC-2026-040	10/09/2026	INTERCAMBIO SEMANA DEL 14 AL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2026	Interventoría → Operador
5	PAEMC-2026-041	17/09/2026	OFICIO ENTREGA DE INFORME ACTA PARCIAL N° 6	Interventoría → SDS
6	PAEMC-2026-042	21/09/2026	INTERCAMBIO SEMANA DEL 21 AL 25 DE SEPTIEMBRE DE 2026	Interventoría → Operador

*los oficios enviados al operador reposan en informe para Acta parcial No 07 del convenio 003 de 2026.

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
8/09/2026	Diagnóstico técnico y administrativo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), vigencia 2026, como insumo para la estructuración del proyecto correspondiente a la vigencia 2027.	Informe diagnostico técnico y administrativo de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), vigencia 2026. 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 séptimo período de ejecución, abarcando el manejo del anticipo, la nómina del

DIARCO
INTERVENTORIA

equipo de trabajo y la liquidación del Acta Parcial No. 7

5.1 Anticipo – Manejo y Plan de Inversión

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

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

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

AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO – ACTA PARCIAL No. 7

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
Amortizado Acta Parcial No. 06	$ 15.750.165
Valor a amortizar en el Acta Parcial No. 07	**$ 12.946.218**
Total, anticipo amortizado acumulado	$69.784.061
Porcentaje de ejecución	73.79%
Saldo del anticipo por amortizar	$ 24.780.934

Para la liquidación de la presente Acta Parcial No. 07, correspondiente al período del 01 al 30 de septiembre de 2026, se realiza de manera concertada una amortización del anticipo equivalente al treinta por ciento (30%) del valor bruto cobrado en el período ($43.154.059,00 M/CTE).

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 30 de septiembre de 2026, el cual corresponde al presentado para el proceso CMMT-SDS-001-2026. Las hojas de vida hacen parte integral del expediente cargado en plataforma SECOP II y los soportes se encuentran anexos al contrato 260 los cuales se encuentran en la Oficina de Jurídica.

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

En anexo No 7, se relaciona los honorarios o salarios devengados por el equipo de interventoría durante el período reportado, conforme a los valores establecidos en la estructura de costos del contrato, teniendo en cuenta la naturaleza de los contratos, se realizaron los pagos correspondientes al desarrollo de las actividades, sobre 30 días laborados entre el 01 al 30 de septiembre 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
4	Muestras microbiológicas de proteína, ensalada fresca/fruta, jugos, agua potable, superficie, manipulador de alimentos.	$ 9.814.359	$ 9.814.359

En anexo No 6, 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 7, del presente informe y anexo 3 los resultados del muestreo microbiológico realizado a las tres instituciones educativas focalizadas.

5.5 Balance Financiero del Contrato – Acta Parcial No. 7

LIQUIDACIÓN ACTA PARCIAL No. 7 – CONTRATO 260/2026	
Valor total del contrato	$315.216.648,00
Valor bruto del Acta Parcial No. 7	$ 43.154.059
Menos: amortización del anticipo proporcional al período (40%)	$ 12.946.218
Valor neto a pagar – Acta Parcial No. 7	**$ 30.207.841**
Porcentaje de ejecución financiera del período	69.63%
Porcentaje de ejecución física del período (30 días)	77.08%

Ver anexo 8.

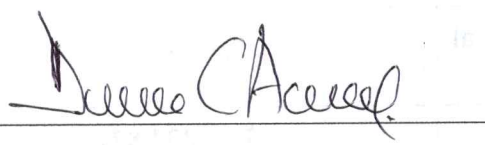
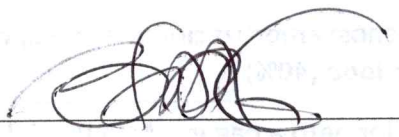
6. CONCLUSIONES

Cumplido el período del 01 al 30 de septiembre 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 21 días hábiles de prestación efectiva del servicio del PAE en septiembre 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 16 visitas técnicas de seguimiento durante el mes de septiembre 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 77.08% y financiero de 69.63%, del contrato de consultoría No 260 de 2026.

7. FIRMAS

En constancia de lo anterior, suscriben el presente Informe de Ejecución de Actividades – Acta Parcial No. 7 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

1104

DIARCO
INTERVENTORIA

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

1105

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 1
PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL
PERSONAL NOMINA

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

DIARCO
INTERVENTORÍA

CONTRATO DE CONSULTORIA 260 - 2026

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

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

1107

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Nit. 1018422024-4

COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
Cédula : 1018422024
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : DIRECTOR INTERVENTORIA
Período Liquidado : 1 - 30 de Septiembre 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 - 30 de Septiembre 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

1109

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Nit. 1018422024-4

COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

Nombre del empleado : JHON EIBER CORTES QUIROZ
Cédula : 1006415705
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : TECNICO ADMINISTRATIVO
Período Liquidado : 1 - 30 de Septiembre 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

aportes en línea

Planilla Resumen

1110

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
2026-09	2026-09	703467914	9512220997	Y	2026/10/07	2026/10/02	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	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	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

aportes en línea

Planilla Resumen

1111

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
2026-09	2026-09	703467914	9512220997	Y	2026/10/07	2026/10/02	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	VALO
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	

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
2026-09	2026-10	703482628	9512220524	E	2026/10/07	2026/10/02	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	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1006415705	CORTES QUIROZ JHON EIBER		X																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

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
2026-09	2026-10	703482628	9512220524	E	2026/10/07	2026/10/02	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	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				2	$1,495,300	$0					$0	$1,495,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$1,107,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,107,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$388,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$388,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				2	$48,900	$0					$0	$48,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	2	$48,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$48,900
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				2	$373,900	$0					$0	$373,900
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	2	$373,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$373,900
EPS (ADMINISTRADORAS: 2)				2	$373,900	$0					$0	$373,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$276,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$276,800
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$97,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$97,100
TOTAL				2	$2,292,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$2,292,000

1114

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 2
ACTA DE SMC

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

1115

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	03/09/2026			Sede educativa:	JMC Semillero del Saber			
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	857
						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

1196

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 la aplicación y ejecución de los 4 programas del plan de saneamiento, así como lo correspondiente al programa de Aseguramiento a la calidad.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catalina Arcos	Nombre: [illegible]
Documento: 1018422624	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE	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:	03 DE SEPTIEMBRE DE 2026	ACTA No.:	N° 86
TIPO DE VISITA:	CONDICIONES DE OPERACIONES	CICLO PAE:	SEMANA 3 MENU 14
OBJETIVO DE LA VISITA:	condiciones de operaciones		

REGISTRO FOTOGRAFICO - GENERAL

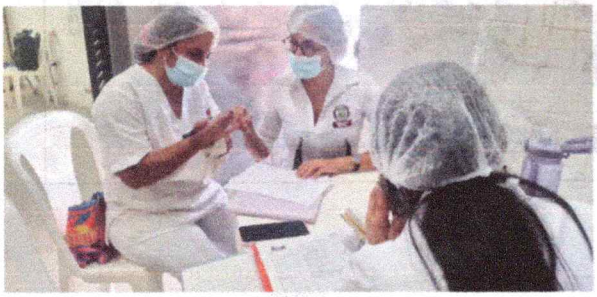


foto 1.Verificacion de procesos

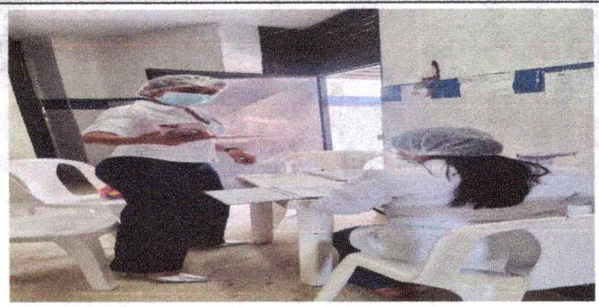


foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos



foto 4.Verificacion de procesos

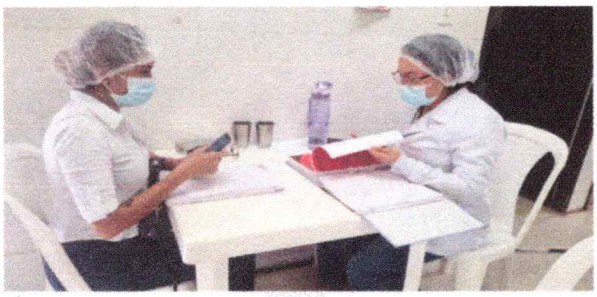


foto 5.Verificacion de procesos



foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos





1118

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	09092026	Sede educativa:	JMC Semilleros del Saber.					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	857
						✓		

	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

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 gramaje correspondiente al menú 18.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Caterine Arcos.	Nombre: Zomida Ruiz.
Documento: 1085122621.	Documento: 68717534
Cargo: Directora PAE	Cargo: Jefe cocina

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

1120

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	09092026	Sede educativa:	JMC Sede Semilleros del Saber					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Almuerzo X	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	857

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú 18 > Frijoles sudados con Cerdo, Arroz blanco, tajada madura, ensalada chilena, 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.	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

Cumple con los gramajes y caracteristicas organolepticas

FIRMA	FIRMA
Nombre: Caterine Arcos	Nombre: Zuleida Mejia
Documento: 1018422024.	Documento: 66717534
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe cocina

1121

ALCALDÍA DE TAURAMENA

| ENTIDAD TERRITORIAL: | | |

1122

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:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2026	ACTA No.:	N° 87
TIPO DE VISITA:	CONTROL GRAMAJES, CONTROL DE TEMPERATURA Y MATERIA PRIMA	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

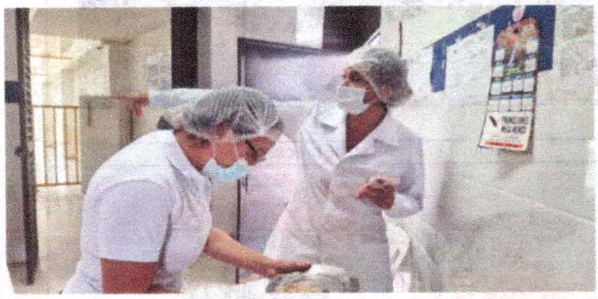


foto 1.Verificacion de procesos

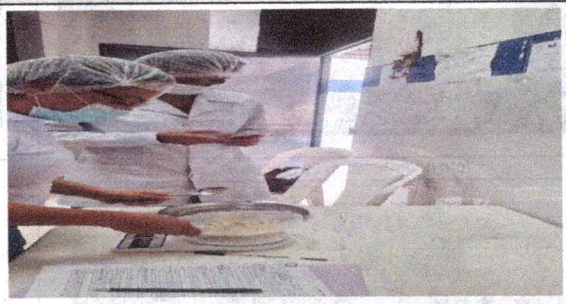


foto 2.Verificacion de procesos

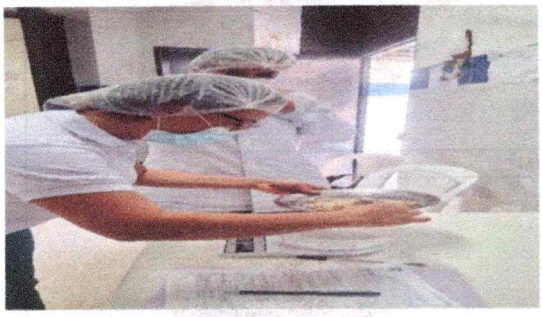


foto 3.Verificacion de procesos

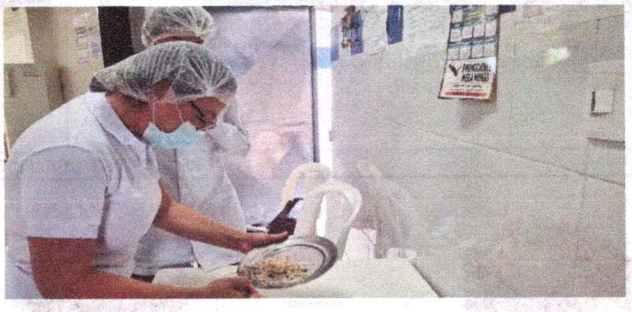


foto 4.Verificacion de procesos



foto 5.Verificacion de procesos

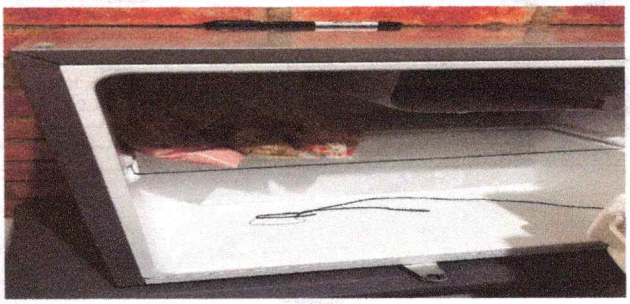


foto 6.Verificacion de procesos



foto 7.Verificacion de procesos



foto 8.Verificacion de procesos

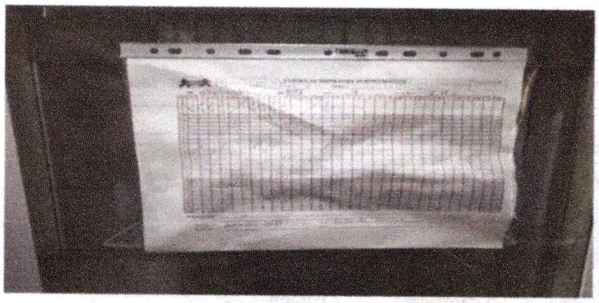


foto 8.Verificacion de procesos



foto 9.Verificacion de procesos





REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 2. FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO

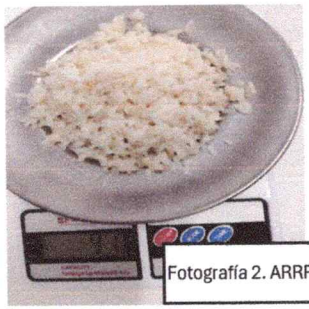


Fotografía 3.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2. ARRROZ BLANCO



Fotografía 3. ARROZ BLANCO



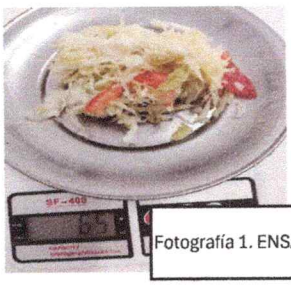
Fotografía 1. TAJADAS MADURAS



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

1124

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	09092024	Sede educativa:	JMC Principal					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	813.
						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

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 diligencian los 04 programas del plan de Saneamiento, es importante tener en cuenta que adicionalmente se diligencian los formatos de aseguramiento a la calidad.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catenne Arcos.	Nombre: Yadinfe Lopez
Documento: 1018422024.	Documento: 53625773
Cargo: Directora PAE.	Cargo: JC Fc de Cocina

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO
FDS04-10
Versión:1
1126

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	09092026	Sede educativa:	JMC Principal.					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	813
	X							

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú 18 → Fríjoles Sudados con cerdo picado, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena, 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

FIRMA	FIRMA
Nombre: Catenne Arcos	Nombre: Sabina Lopez
Documento: 1018422024	Documento: 33625775
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de Cocina

127

ALCALDIA DE TAURAMENA

| ENTIDAD TERRITORIAL: | | |

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:	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:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2026	ACTA No.:	N° 88
TIPO DE VISITA:	CONTROL DE 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

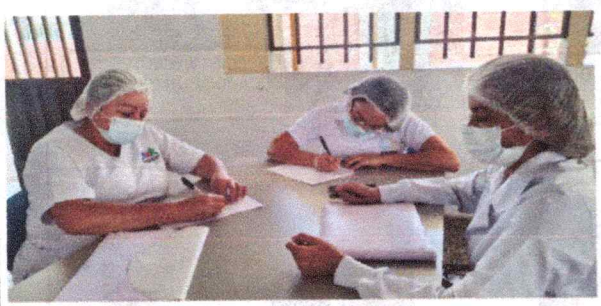


foto 1.Verificacion de procesos

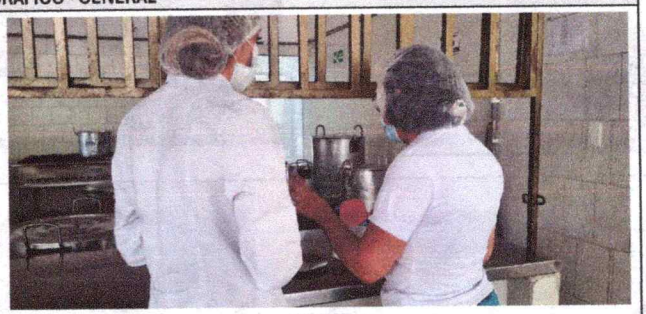


foto 2.Verificacion de procesos



foto 3.Verificacion de procesos

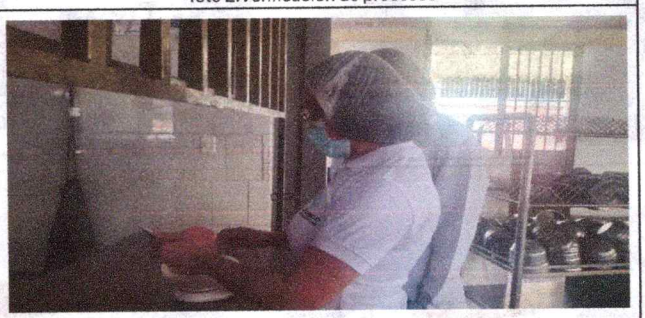


foto 4.Verificacion de procesos

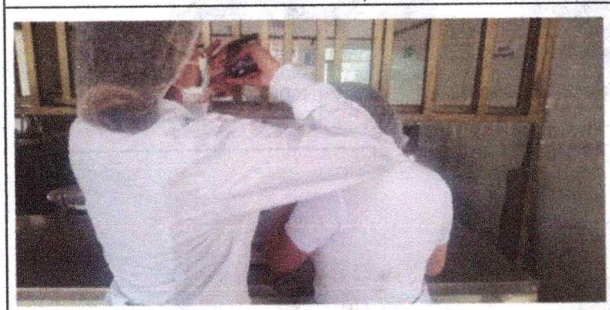


foto 5.Verificacion de procesos

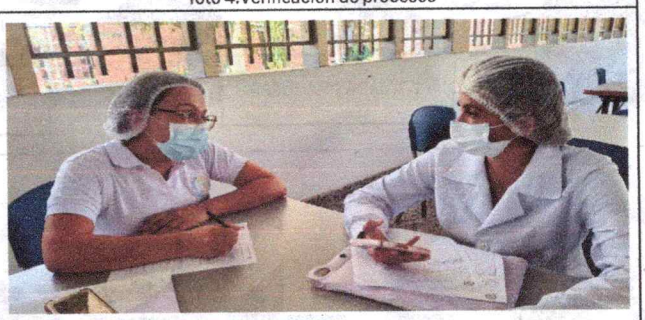
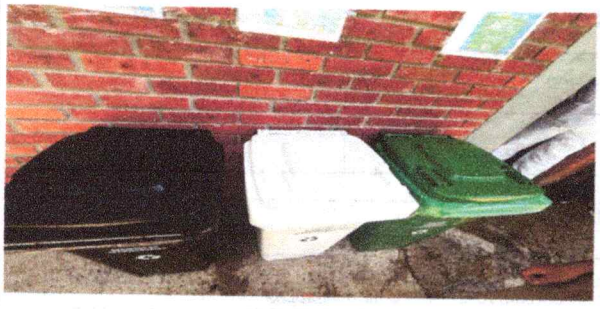


foto 6.Verificacion de procesos





REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



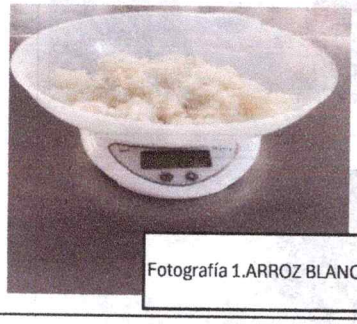
Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



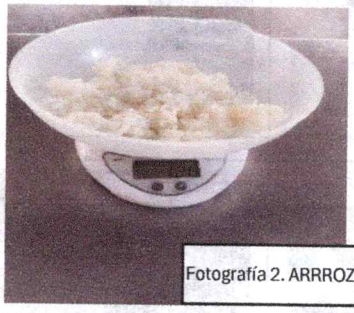
Fotografía 2. FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 3.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2. ARRROZ BLANCO



Fotografía 3. ARROZ BLANCO



Fotografía 1. TAJADAS MADURAS



Fotografía 2. TAJADAS MADURA



Fotografía 3. TAJADAS MADURAS



Fotografía 1. ENSALADA CHILENA



Fotografía 2.ENSALADA CHILENA



Fotografía 3. ENSALADA CHILENA

1129

REGISTRO FOTOGRAFICO - GRAMAJE



Fotografía 1. LIMONADA DE PANELA



Fotografía 2.LIMONADA DE PANELA



Fotografía 3. LIMONADA DE PANELA

1130

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	09092026	Sede educativa:	Inst. tecnico del llano					
Operador:	Asopedros 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: 24/04/2026	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	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.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	1
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1

1131

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Catherine Arcos	Nombre: Angela Vega
Documento: 1018422021	Documento: 1115-122807
Cargo: Directora PAE.	Cargo: Jefe de cocina.

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

1132

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	09 04 2026	Sede educativa:	Inst. tecnico del llano					
Operador:	Asopadres JMC							
Tipo de Complemento:	Almuerzo X	Residencias escolares	Desayuno	R.Mañana	R.Tarde	Cena	No de servicios:	824

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Menú 18 → Frijoles 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

FIRMA	FIRMA
Nombre: Caterinne Arce	Nombre: Angela Vega
Documento: 1618122024	Documento: 1115922207
Cargo: Directora PAE	Cargo: JEFE de cocina.

1133

ALCALDIA DE TAURAMENA

| ENTIDAD TERRITORIAL: | | |

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:	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:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2026	ACTA No.:	N° 89
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 - GRAMAJE



Fotografía 1.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



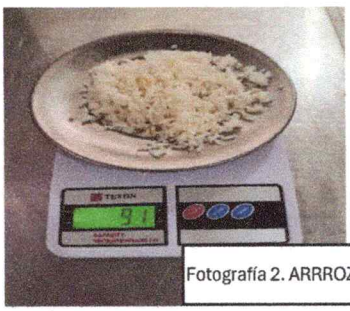
Fotografía 2. FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 3.FRIJOLES SUDADOS CON CERDO PICADO



Fotografía 1.ARROZ BLANCO



Fotografía 2. ARRROZ BLANCO



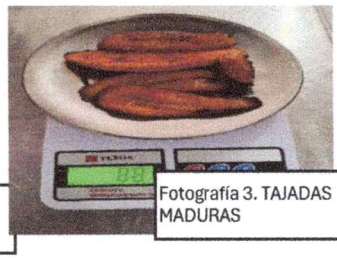
Fotografía 3. ARROZ BLANCO



Fotografía 1. TAJADAS MADURAS



Fotografía 2. TAJADAS MADURAS



Fotografía 3. TAJADAS MADURAS

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

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

1135

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE TAURAMENA							
Fecha de la visita:	14092026	Sede educativa:	JMC Semilleros del Saber					
Operador:	Asopadres JMC.							
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Desayuno	Refrigerio mañana	Refrigerio Tarde	Cena	Almuerzo	No de servicios:	857
						✓		

	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

1136

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:	SEPTIEMBRE	**Año:**	2026
Nombre de la capacitación:	CONTAMINACION CRUZADA		
Fecha de realización:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2026	**Lugar:**	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO
Hora inicio:	03:00 PM	**Hora finalización:**	04:00 PM
Facilitador / Capacitador:	ADRIANA ESLAVA	**Entidad / Institución:**	ASOPADRES JMC
Modalidad:	■ Presencial □ Virtual □ Mixta	**N° de asistentes:**	20
Municipio:	TAURAMENA	**Departamento:**	CASANARE

2. OBJETIVOS Y CONTENIDO TEMÁTICO

Objetivo general:	Capacitar al personal manipulador de alimentos de ASOPADRES JMC en la identificación, prevención y control de la contaminación cruzada, mediante la aplicación de las Buenas Practicas de Mano Factura, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
Temas desarrollados:	1. Fundamentos y conceptos básicos 2. Fuentes comunes de contaminación en la cocina 3. Gestión de alérgenos (contaminación cruzada por alérgenos) 4. Buenas practicas operativas de prevención 5. Higiene personal y limpieza y desinfección
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 entendió bien que es la contaminación cruzada y sus tipos y como se produce. ↓ Reconocieron las fuentes ↓ Conocieron los riesgos, relacionan la contaminación cruzada con el ETA (Enfermedades transmitidas por los Alimentos) ↓ Separación correctamente de los alimentos

DIARCO
INTERVENTORÍA

	↓ Aplicación de proceso de limpieza, desinfección y almacenamiento de los productos.
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:	↓ Aplicar bien la limpieza y desinfección ↓ Revisar y controlar temperaturas y cadena de frio ↓ Asumen su responsabilidad, reportan riesgos y cumplen las rutinas de orden y aseo,
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



Fotografía 04. Área de almacenamiento en frío

XIV. AREA DE PREPARACION:

Cuenta con un espacio exclusivo para la preparación de alimentos, el cual se encuentra aislado del exterior, dado que sus aberturas que conectan al exterior y las ventanas están protegidas con malla calibre 1, el techo es en PVC, pisos en baldosas al igual que las paredes.



Fotografía 05. Área de producción



Fotografía 06. Área de lavado

XV. AREA DE CONSUMO:

El espacio destinado para el consumo de alimentos es cerrado, sin embargo, los techos son bastante altos, lo que permite que en las vigas de las paredes se aniden palomas, suciedad o vectores, en un turno de alimentación la estructura física está habilitada para 120 NNAJ dada la disposición de mesas y sillas.



Fotografía 07. Área de consumo

XVI. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS:

Cuenta con un área definida o construida para este fin, por tanto, la sede cuenta con servicio de recolección de basuras por empresa de aseo del municipio y los residuos orgánicos son destinados a compost, se realiza la clasificación de las basuras de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2184 de 2019 y código de colores allí establecido.



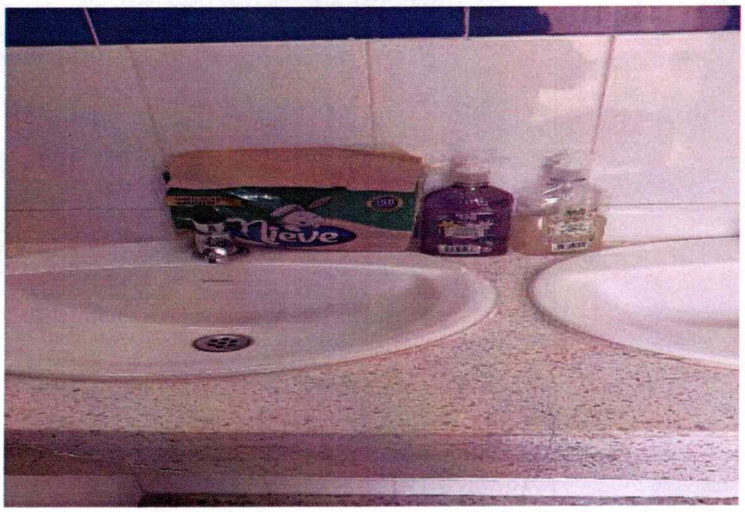
Fotografía 08. Área de almacenamiento temporal de residuos

XVII. SERVICIOS SANITARIOS:

La sede tiene baños exclusivos para el personal manipulador de alimentos, dotado de batería sanitaria y lavamanos.



Fotografía 09. Baños personal manipulador de alimentos



Fotografía 10. Baños personal manipulador de alimentos

XVIII. SERVICIOS PUBLICOS:

La sede cuenta con el servicio de electricidad urbano y cuenta con planta de respaldo en caso de falla eléctrica. Cuenta con servicio de agua la cual es obtenida del acueducto urbano de Tauramena, tiene servicio de alcantarillado y el combustible que usa es gas natural.

Adicional a esto cuenta con un tanque elevado de 1000 litros, lo que permite garantizar el servicio en caso de suspensión del suministro de agua.

DIARCO
INTERVENTORÍA

	Tras la aplicación del instrumento la sede educativa obtuvo un **% de cumplimiento del 95.00 % calificación Favorable con requerimientos.**
CONCEPTO SANITARIO	La sede cuenta con concepto sanitario vigente: Se recibe visita por parte de la secretaría de salud Departamental el día **20 de agosto de 2026, donde se obtuvo un 100 % de cumplimiento con calificación de Favorable.**
SERVICIOS PÚBLICOS	Electricidad: Permanente suministrada por la empresa ENERCA. Acueducto y alcantarillado: suministrado por la empresa urbana EMSET. En relación con la calidad del agua se adjunta al presente informe el reporte del IRCA, donde se evidencia un riesgo bajo. Gas: suministrado por la empresa urbana CUSIANA GAS.
DOTACION DE EQUIPOS	ALMACENAMIENTO Nevera: 03 Congeladores: 05 PREPARACION: Estufas: 03 Quemadores o fogones: 12 (todos funcionan correctamente) Licuadoras industriales: 01 Licuadoras domesticas: 02 Ollas, olletas, pailas, calderos y sartenes son propiedad de la sede educativa y de uso exclusivo del PAE. Cuenta con set de cuchillos. Los cucharones y cucharas son de uso exclusivo del PAE. CONSUMO: 20 mesas 120 sillas RESIDUOS: 03 canecas de 200 litros con ruedas y tapa.
MENAJE	Platos planos: 400 (adicional 450 son de 30 cm de diámetro) Platos hondos: 400 Pocillos: 0 Vasos: 450 Cucharas: 480 Tenedores: 480 Cuchillos de mesa: 0
EQUIPOS DE MEDICION - CALIDAD	Termómetros con cable sensor: 05 en buen estado Termómetros de punzón: 02 (requieren cambio) Bascula de piso: 01 en buen estado. Gramera de alimentos: 01 (requiere cambio)
HORARIOS	• 10:20 am Jardin

DIARCO
INTERVENTORÍA

	• 10:40 am transición • 10: 50 am primeros y segundos • 11: 10 am terceros • 11: 20 am cuartos y quintos
PERSONAL REQUERIDO	01 jefe de cocina 05 manipuladoras de alimentos
POBLACION BENEFICIARIA	855 corte SIMAT 31 de julio de 2026
OPORTUNIDADES DE MEJORA	**Infraestructura:** • Áreas del comedor de difícil acceso, que permite un posible el anidamiento de plagas, se recomienda sellar. • Instalación de tanque aéreo de mínimo 1000 litros. **Calidad:** • Termómetros de grado alimentario para frío y calor con certificado de calibración de la ONAC. • Grameras para alimentos, con sensibilidad y marguen de error inferior a 1. • Soporte para recipiente de jugo con ruedas, que permita facilitar su desplazamiento evitando riesgo ergonómico. • Teniendo en cuenta el volumen de beneficiarios, se recomienda analizar la posibilidad de incorporar equipos a baño maría con azafates, para el área de distribución buscando conservar temperatura y manteniendo alimentos a temperaturas seguras.

Cordialmente,

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR
R/L Interventoría
CTO 260 DE 2026

1225

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 6
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: Septiembre Periodo: 01 al 30 de Septiembre

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

aportes en línea

Resumen General de Pago

1227

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1046342178		HEREIRA MOLINA ROSA ANGELI	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
2026-09	2026-09	703637458	9511993404	I	2026/10/20	2026/10/02	BANCO DAVIVIENDA	0	$508,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

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

2026/10/01 09:26 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		HEREIRA MOLINA ROSA ANGELI	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
2026-09	2026-09	703637458	9511993404	I	2026/10/20	2026/10/02	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	VAL
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0					$0	
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	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	
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$218,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL				1	$508,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

1228

ROSA HEREIRA MOLINA
UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR
Contador Público

30 Septiembre de 2026

CUENTA DE COBRO RH 2609

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 (Septiembre)

EL TOTAL DE:

FECHA INICIO	FECHA FINAL	VALOR MENSUAL	TOTAL
01/09/2026	30/09/2026	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

1229

DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR

Nit. 1018422024-4

COMPROBANTE DE PAGO DE NÓMINA

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

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

NETO A PAGAR 1,093,306.80

RECIBÍ
ROSA ANGELI HEREIRA MOLINA

1230

Tipo	Formato
Implementación	9/03/2026

FORMATO CUENTA DE COBRO

NIT INTERVENTORIA DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR: 1.018.422.024-4

DEBE A:

Fecha: 30 | 9 | 2026 (dd/mm/aaaa)

CONSECUTIVO: 003

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) 9 (mm) 2026 (aaaa) **Hasta:** 30 (dd) 9 (mm) 2026 (aaaa) **Ciudad:** TAURAMENA

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

Servicio: X | **Tipo de servicio prestado a la Institución** — 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. Dias	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 Ramirez

Firma del Proveedor

LINA MARCELA RAMIREZ BURGOS

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

aportes en línea

Planilla Resumen

1231

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
2026-09	2026-09	703504818	9512212951	I	2026/10/22	2026/10/02	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	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	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
																							$1,750,905	$280,200			$1,750,905	$218,900			$0	$0			$1,750,905	$9,200		$0	$0		$508,300
Total Afiliados(1)																																								

2026/10/20 09:15 AM

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
2026-09	2026-09	703504818	9512212951	I	2026/10/22	2026/10/02	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	VALO
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$280,200	$0						$0
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,200	$0	$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	$0
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$218,900	$0						$0
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$218,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0
TOTAL				1	$508,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	

2026/10/20 09:15 AM

1232

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

Nombre del empleado : LINA MARCELA RAMIREZ BURGOS
Cédula : 1118569891
Centro de Costo : BODEGA PRINCIPAL
Cargo desempeñado : PROFESIONAL DERECHO
Período Liquidado : 1 - 30 de Septiembre de
Salario Base : 1,093,276.80

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

Lina Ramirez

RECIBÍ
Lina Marcela Ramirez Burgos

1233

DIARCO
INTERVENTORÍA

ANEXO 7
PAGO DE ARRIENDO OFICINA Y CONTRATO

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

1234

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

CUENTA DE COBRO ARRENDAMIENTO N° 007

Fecha: 01 DE OCTUBRE 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	01/09/2026	30/09/2026	$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

CÉDULA DE CIUDADANÍA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

NUIP 24.226.258



Apellidos
DIAZ

Nombres
GLADYS

Nacionalidad
COL

Estatura
1.65

Sexo
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

006422675

REGISTRADOR NACIONAL
Alexander Vega Rocha

ICCOL006422675046040<<<<<<<<<<<
5512290F3210134COL24226258<<<9
DIAZ<<GLADYS<<<<<<<<<<<<<<<<<<

1236

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	1978 10 25

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

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

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

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

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

42. Correo electrónico: jachardiazgladys@gmail.com

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

CLASIFICACIÓN

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

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

22- Obligado a cumplir deberes formales a

49 - No responsable de IVA

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

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

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre DIAZ GLADYS

985. Cargo CONTRIBUYENTE

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

1237

DIARCO
INTERVENTORÍA

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

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

DIARCO
INTERVENTORÍA

CONTRATO DE CONSULTORIA 260 - 2026 BALANCE FINANCIERO

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	DIAS /CANTIDAD AGOSTO	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO AGOSTO	DIAS /CANTIDAD SEPT	% DEDICACION	VALOR EJECUTADO SEPT	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	30	40%	3.201.600	30	40%	3.201.600		
2	Profesional Operativo	55.360.000	8,00	6.920.000	22	100%	5.074.666,67	30	100%	6.920.000	30	100%	6.920.000	18	100%	4.152.000	25	100%	5.766.667	30	100%	6.920.000	30	100%	6.920.000		
3	Tecnico Administrativo	19.403.552	8,00	2.425.444	22	100%	1.778.658,93	30	100%	2.425.444	30	100%	2.425.444	18	100%	1.455.266	25	100%	2.021.203	30	100%	2.425.444	30	100%	2.425.444		
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**			**12.547.044**			**12.547.044**		
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			10.915.928,28			10.915.928,28		
TOTAL COSTOS DE PERSONAL		**187.703.778,24**					**17.206.179,67**			**23.462.972,28**			**23.462.972,28**			**14.077.783,37**			**19.552.476,90**			**23.462.972,28**			**23.462.972,28**	**144.688.329**	**43.015.449**
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	30	30%	1.093.277	30	30%	1.093.277		
5	Profesional Contable y Financiero	8.746.454,40	2,40	3.644.356,00	22	30%	801.758	30	30%	1.093.307	30	30%	1.093.307	18	30%	655.984	25	30%	911.089	30	30%	1.093.307	30	30%	1.093.307		
COSTOS DE ALQUILER DE EQUIPOS Y OFICINA																											
6	Arriendo oficina	6.400.000	8	800.000,00	22		586.666,67	30		800.000	30		800.000	18		480.000	25		666.667	30		800.000	30		800.000		
7	Muestra microbiólogicas de proteina, ensalada fresca/fruta, jugos, agua potable, superficie, manipulador de alimentos.	14.699.412	9	1.633.268,00			4.885.053	0		-	0		-	0		-	0		-	0		-	9.814.359	9	9.814.359		
	Ajuste concepto de arriendo y factor multiplicador																			JUNIO		4.686.371					
																				JULIO		1.952.655					
TOTAL OTROS COSTOS DIRECTOS		**38.592.080,80**					**7.075.214**			**2.986.584**			**2.986.584**			**1.791.950**			**2.488.820**			**9.625.610**			**12.800.943**		
COSTO TOTAL		**226.295.859,04**		-			**24.281.394**			**26.449.556**			**26.449.556**			**15.869.734**			**22.041.297**			**33.088.582**			**36.263.915**	**184.444.033**	**41.851.827**
IVA = 19%							4.613.465			5.025.416			5.025.416			3.015.249			4.187.846			6.286.831			6.890.144		
TOTAL CONTRATO		**315.216.648,00**					**28.894.859**			**31.474.971**			**31.474.971**			**18.884.983**			**26.229.143**			**39.375.412**			**43.154.059**	**219.488.399**	**95.728.250**
Anticipo 30%		$ 94.564.994,40					8.668.458			9.442.491			9.442.491			5.665.495			7.868.743			15.750.165			12.946.218	69.784.061	24.780.934
SALDO POR EJECUTAR DE ANTICIPO							85.896.537			76.454.045			67.011.554			61.346.059			53.477.316			37.727.151			24.780.934		
VALOR NETO A PAGAR							**20.226.401**			**22.032.480**			**22.032.480**			**13.219.488**			**18.360.400**			**23.625.247**			**30.207.841**		**70.947.317**
AVANCE FINANCIERO							9,17%			19,15%			29,14%			35,13%			43,45%			55,94%			69,63%		30,37%
AVANCE FISICO							9,17%			21,67%			34,17%			41,67%			52,08%			64,58%			77,08%		22,92%

DIANA CATERINE ARCOS ESCOBAR
DIRECTORA INTERVENTORIA
CTO 260 DE 2026

ROSA ANGELI RIVERA MOLINA
CONTADORA INTERVENTORIA

CALLE 7A # 9-20 - Tauramena Casanare
dcarcose@gmail.com
3204466013