Alcaldía de Aguazul

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025 ACTA PARCIAL 01

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE AGUAZUL
NIT:	891.855.200-9
CONTRATISTA:	CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL
NIT:	901.936.820-9
REPRESENTANTE LEGAL	DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
C.C:	1.116.551.773
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE.
VALOR INICIAL:	CUATROCIENTOS TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS M/CTE ($403.670.141,00).
PLAZO:	SIETE (7) MESES.
FECHA ACTA DE INICIO:	16 DE ABRIL DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL:	15 DE NOVIEMBRE DE 2025

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO, en calidad de Supervisor de la Secretaría de Educación y Cultura Municipal, y con apoyo de la profesional contratada; nos permitimos presentar informe de supervisión para el pago del acta parcial No. 1 del contrato No. 0390 del 11 de abril de 2025 correspondiente al periodo de ejecución comprendido del 16 al 30 de abril de 2025 y del 1 al 31 del mes de mayo de 2025 según informe de ejecución entregado por el contratista; Donde se evidencia y corrobora que dio cumplimiento de las actividades contractuales, como operador del programa de alimentación escolar – PAE modalidad "comida caliente transportada", el cual se presenta en los siguientes términos:

1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES

PRIMERO: El día 11 de abril de 2025, el Municipio de Aguazul, suscribió con CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, el contrato de prestación de servicios No. 0390 de 2025; cuyo objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE.

SEGUNDO: El plazo pactado del contrato No. 0390 del 11 de abril de 2025, es de Siete (7) meses, DURANTE LOS CUALES SE HARÁ EL SUMINISTRO EFECTIVO POR CIENTO VEINTE (120) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, y se procede a entregar desde la aprobación de la fase de alistamiento es decir a partir del día 21 de abril de 2025 con fecha de finalización inicial del 03 de octubre de 2025. Para un total de raciones contratadas de 48.309.

DOCUMENTOS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El contratista de CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, según Contrato No. 0390 de 2025, cumplió con los requisitos de firma y perfeccionamiento del contrato contemplados en la **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA- EJECUCIÓN** y que son los requisitos para su ejecución: a) Perfeccionamiento, b) Registro Presupuestal, c) Presentación de póliza por parte del CONTRATISTA y aprobación de la misma por parte del MUNICIPIO, d) pago de tasas, impuestos y contribuciones a las que haya lugar de conformidad con lo establecido en el estatuto de rentas municipal, e) Pago de estampillas Procultura, f) Pago de estampilla Pro-Bienestar del Adulto Mayor g) Tasa pro-deporte. h) Pago de Impuesto de Timbre conforme al decreto 175 de 2025, y, i) Acta de Inicio cumplimiento de los literales anteriores.

APROBACIÓN DE GARANTÍAS

Las garantías únicas presentadas por el contratista con ocasión de la celebración del contrato, según lo estipulado en su CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA – GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO, las cuales presentan el siguiente detalle de vigencia y valor de amparos y aprobación por la Oficina Asesora de Jurídica del Municipio, así:

RELACIÓN CUMPLIMIENTO PÓLIZAS

NOMBRE AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMAS ASEGURADOS	NUMERO PÓLIZA	ASEGURADOR
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	11/04/2025	21/05/2026	$40.367.014.10	57-44-101007020	SEGUROS DEL ESTADO S.A
SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMIZACIONE LABORALES	11/04/2025	20/11/2028	$20.183.507.05	57-44-101007020	SEGUROS DEL ESTADO S.A
CALIDAD DEL SERVICIO	11/04/2025	21/05/2026	$40.367.014.10	57-44-101007020	SEGUROS DEL ESTADO S.A

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

NOMBRE AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMAS ASEGURADOS	NUMERO PÓLIZA	ASEGURADOR
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	11/04/2025	30/11/2025	$284.700.000	57-40-101003348	SEGUROS DEL ESTADO S.A

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

Nota: Los amparos se encuentran vigentes a la fecha del presente informe.

2. ESCENARIO GENERAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A la fecha del presente informe el cual corresponde a los periodos ejecutados del 16 al 30 del mes de abril y del 1 al 31 del mes de mayo de 2025, se establece como porcentaje de ejecución

del plazo contractual del **21,90%**, de acuerdo a los días trascurridos desde la firma del contrato, como se detalla a continuación:

Para el análisis del presente informe se incluye la información suministrada por el contratista de **CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL** Contrato No. 0390 de 2025 en cuanto a la entrega y ejecución del mismo con los soportes y evidencias documentadas:

EJECUCIÓN DEL CONTRATO 0465/2024

EJECUCIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0465 DE 2024	
Plazo total de ejecución Contratado:	120 días Calendario Escolar
Plazo días calendario escolar presupuesto uno	57 días Calendario Escolar
Plazo días calendario escolar presupuesto dos	63 días Calendario Escolar
Fecha Acta de inicio	16 abril de 2025
Fecha de corte del presente informe	31 mayo de 2025
Total Raciones Contratadas:	48.309
Total Raciones ejecutadas este periodo:	10.575
Tota Raciones por ejecutar:	37.734
Número días transcurridos del plazo de ejecución:	46 días calendario
Porcentaje de ejecución del contrato en tiempo	21,90%
Número de días por ejecutar del plazo contratado:	164 días calendario
Porcentaje por ejecutar	78,10%

BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE SERVICIOS No. 0390 DE 2025

CONCEPTO	VALOR CONTRATADO	VALOR EJECUTADO A PAGAR	VALOR POR EJECUTAR	% DE EJECUCIÓN
VALOR DEL CONTRATO	$403.670.141,00			
ACTA PARCIAL No. 1		$92.653.708,50	-	22.95%
VALOR TOTALES	**$403.670.141**	**$92.653.708.50**	**$311.016.432,50**	**22.95%**

3. VERIFICACIÓN DE INFORME PARCIAL DEL CONTRATO No. 0390 DE 2025

El contratista CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL radicó informe parcial No. 1 del contrato No. 0390 de 2025" donde allegó tres (3) carpeta; en relación con el Contenido al Componente Financiero, Componente Técnico – Administrativo que van del Anexo 1 hasta el Anexo 21 y la 3 carpeta referente a la Fase de Alistamiento.

CARPETA No. 1

Anexo 1. Documentos de contenido legal (documento consorcial, pago estampillas, certificación bancaria, pólizas y aprobación de pólizas, minuta, acta de inicio).
Anexo 2. Contratos vinculación, comprobante pago nomina, certificado aportes sistema seguridad social y parafiscales, planillas de seguridad social, certificados ingreso,

Pensión, ARL, Afiliación Salud, manipulación de alimentos, entrega dotación personal.

Anexo 3. Copia de las actas de comité PAE.

Anexo 4. Certificaciones de la prestación de los servicios emitidos por la Institución Educativa

Anexo 5. Formatos de Registro y Control Diario de Asistencia de los titulares de derechos.

CARPETA No. 2

Anexo 6. Registro fotográfico de la prestación de servicio.

Anexo 7. Correspondencia

Anexo 8. Acta de entrega de inventarios unidades aplicativas

Anexo 9. Hojas de vida de equipos, Cotización y Factura de pago de mantenimiento preventivo y correctivo.

Anexo 10. Registro asistencia capacitación

Anexo 11. Documentos vehículo transportador de alimentos y registro Inspección de higiene vehículo contratado.

Anexo 12. Registro fotográfico transporte de alimentos

Anexo 13. Resultados de muestras de alimentos para análisis microbiológico y documentos del laboratorio contratado.

Anexo 14. Registro de contramuestras

Anexo 15. Registros plan de saneamiento y documentos empresa Fumigación.

Anexo 16. Remisiones de materia prima, Remisiones de limpieza y desinfección

Anexo 17. Reporte de compras publica locales

Anexo 18. Lista de asistencia charla hábitos saludables y certificación Rector del I.E

Anexo 19. Solicitudes y autorizaciones de intercambios

Anexo 20. Documentación de proveedores de pollo y de carne

Anexo 21. Certificaciones de las I.E Madre con hijos estudiantes.

CARPETA No. 3 de la **Fase de alistamiento**: documentos soporte y aprobación de la fase de inicio del programa del contrato 0390 de 2025.

Como resultado de dicha revisión, para cada una de las actividades desarrolladas y ejecutadas por parte del contratista Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul del contrato 0390 de 2025, durante el periodo del presente informe del 16 al 30 del mes de abril y el periodo del 1 al 31 de mayo de 2025, se presentan en las siguientes actividades realizadas para este periodo ejecutado del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025:

1. *Presentar para validación y aprobación por parte de la Supervisión, en medio físico, todos los documentos que conforman las dos (2) Fases Alistamiento (de acuerdo a lo estipulado*

en el anexo Técnico, Administrativo, y financiero), según los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y Anexos del PAE, los cuales serán de estricto cumplimiento por parte del Operador durante la ejecución del contrato.

La fase de alistamiento se entregó por el contratista de conformidad a los Lineamentos Técnicos-Administrativos establecidos en la Resolución No. Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, y el contrato No. 0390 de 2025, la cual, se verificó y avaló por la profesional de apoyo a la supervisión y el supervisor del contrato; se anexaron los siguientes documentos:

1. Programa de limpieza y desinfección; 2. Programa de residuos; 3. Programa de control de plagas; 4. Programa de suministro de agua potable; 5. Plan de rutas de distribución; 6. Programa de mantenimiento; 7. Plan de capacitación; 8. Plan de muestreo; 9. Adopción ciclos de menú; 9.1 Minuta Patrón, 9.2 Ciclos de Menús, 9.3 Lista de Intercambios, 9.4 Guías de Preparación; 10. Programa de Hábitos Saludables; 11. Formatos.

2. *Suscribir el acta del recibo de inventario de las instalaciones, mobiliarios, utensilios de concina, menaje y equipos de cada una de las instituciones y sedes educativa, con los Rectores o quien este delegue. En la liquidación del contrato igualmente deberá suscribirse acta de entrega del inventario con la firma del Rector o quien éste delegue.*

El contratista anexo en el informe parcial No. 1 del CTO 0390 de 2025 las copias de las actas y formatos de recibo de los inventarios realizados, de las Instalaciones, mobiliarios, utensilios de cocina, menaje y equipos de cada una de las instituciones y sedes educativas del área urbana del municipio de Aguazul durante la primera fase; de igual manera se anexó el Inventario de la I.E Jorge Eliecer Gaitan del centro de producción y los formatos de inventario de las sedes Isidro Alba Guio, Carlos Pizarro, Santo domingo Savio y de la sede Porvenir firmadas por cada Rector; **Ver Anexos 8.** Acta de entrega de inventarios unidades aplicativas.

3. *Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos entregados de acuerdo al Plan de mantenimiento consignado en la fase de alistamiento y que sufran daños con ocasión de la ejecución del contrato.*

Durante el presente periodo se realizó mantenimiento preventivo y correctivo en la Institución Jorge Eliecer Gaitan centro de producción área donde se elaboran y preparan los alimentos escolares que se entregan a diario en las diferentes sedes educativas, dando cumplimiento al plan de mantenimiento presentado por el operador en la fase inicial del programa se realiza control y seguimiento para que se lleve a cabo dicha actividad la ejecución del contrato, por parte del contratista presenta a la supervisión del contrato dicha Cotización de mantenimiento para formalizar su trámite del mantenimiento requerido. se llevó a cabo el mantenimiento correctivo de las tomas corrientes, cambio del sifón desfogue de agua del lavaplatos, y mantenimiento preventivo estufa industrial del I.E se anexa evidencia del registro fotográfico de mantenimiento realizado, soporte de la cotización – factura valor de mantenimiento soporte en carpeta # 2 del

presente informe, se hace anexo de los mismos así; **Ver Anexos 9.** Hoja de vida de los equipos, Copia cotización y Factura servicio de mantenimiento preventivo y correctivo.

4. *Informar a la mayor brevedad posible a la supervisión y a las directivas de las instituciones educativas cualquier anomalía que se presente en la entrega de las raciones a los beneficiarios, relacionadas con el mal estado de alimentos, comportamiento de aquellos en el momento del recibo de la ración, entre otras.*

Durante la ejecución del contrato No. 0390 de 2025, no se ha reportado, ninguna anomalía en la entrega de las raciones, en ninguna de las sedes Educativas beneficiadas, ni tampoco en el centro de producción donde se elabora los alimentos escolares para ser transportados y entregados a los beneficiarios.

5. *Utilizar en la ejecución del contrato los formatos (implementación, ejecución y divulgación) expedidos por la Uapa y diseñados por ésta para cada uno de los aspectos que dan cuenta del efectivo cumplimiento de las actividades propias del operador, y en estos formatos y su papelería utilizar la imagen institucional del MEN y de la Alcaldía.*

Durante este periodo en cumplimiento a esta actividad No. 5 CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL en la fase de alistamiento aporto a la Supervisión del Municipio de Aguazul los formatos oficiales expedidos por la UAPA correspondientes a los manuales y programas requeridos para el desarrollo y ejecución del programa PAE, estos formatos y papelería se han venido implementando según el ámbito de aplicación y cada uno de ellos tiene inmersa la imagen institucional del MEN, la Alcaldía de Aguazul y el operador. Como se Evidencia en cada institución educativa y sede educativa del área urbana del municipio, en cada sede educativa beneficiaria se encuentra ubicado la divulgación del programa PAE vigencia 2025 un pendón con la información en un lugar visible.

6. *Garantizar la vinculación (laboral) y permanencia del personal manipulador de alimentos durante toda la operación, previendo las estrategias contingentes frente a posibles ausencias (licencias por enfermedad etc), y que este personal cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.*

En el desarrollo de las actividades de producción, distribución y entrega del alimento escolar del programa PAE vigencia 2025 para el presente informe parcial No. 1, no se presentó ningún reporte sobre algún estado de salud comprometedor que impida a los manipuladores de alimentos que laboran diariamente en el centro de producción en el proceso de elaboración de los componentes del menú y que pudieran representar riesgo de contaminación o forma de contagio

y por tal razón CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, conocen bien el funcionamiento del programa PAE tienen experiencia en este proceso, saben y conocen el manejo de la minuta patrón y su preparación de los alimentos para cada ciclo de entrega teniendo en cuenta los aspectos higiénicos-sanitarios, distribuyen la raciones de acuerdo a lo establecido para cada entrega diaria para la población focalizada del programa. De igual manera las manipuladoras, realizan en el centro de producción el diligenciamiento de los formatos contemplados en el plan de saneamiento básico.

En la ejecución del contrato, se han vinculado a 9 personas manipuladoras de alimentos para llevar a cabo el desarrollo de las actividades de entrega de las raciones del complemento alimentario y cumplieron con las labores correspondientes y funciones asignadas y contempladas en el contrato de trabajo. **Ver carpeta # 1; anexo 2**, contrato de vinculación, comprobante de pago nomina, pago SS y de ley, afiliación salud, certificado ARL, certificación pensión, certificado médico de ingreso, certificado manipulación de alimentos y registro entrega de dotación personal.

7. *Dar cumplimiento al plan de capacitaciones al personal manipulador, según el cronograma dispuesto en la fase de alistamiento y hacer entrega de la dotación requerida, garantizando que dicha capacitación y entrega se realice al inicio del programa.*

En la carpeta de la fase de Alistamiento al inicio del programa PAE vigencia 2025 aprobada por parte de la supervisión del contrato 0390 de 2025 esta soportado y anexó el Plan de Capacitación del personal manipulador de alimentos en el ver anexo No. 7. Conforme al cronograma de capacitación propuesto en la fase de alistamiento, dando cumplimiento a esta actividad contractual y a la normatividad sanitaria vigente en los capítulos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2014 donde establece que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria.

Dando Cumplimiento al plan de capacitación en el Cronograma de esta actividad para el personal de manipulación de alimentos al inicio del programa se realizó capacitación para todo el personal manipulador de alimentos, cumpliendo a cabalidad con la temática prevista en el tiempo y duración convocada; la temática estuvo relacionada con buenas prácticas de manipulación de alimentos, preparación y distribución de las raciones para el consumo de la población focalizada de las diferentes instituciones educativas y sedes educativas. Se evidencia la capacitación a través de registro fotográfico y se anexa soporte de registro asistencia del personal vinculado a laborar: **Ver Anexos 10.** Registro de asistencia a capacitación.

Lo que correspondió a la entrega de dotación Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, previamente hizo entrega de la dotación completa para cada una de las 9 manipuladoras de alimentos al inicio del programa PAE, soporte documentado en la carpeta No. 1 en el anexo No. 2 del presente informa No. 1. Entrega formal de la dotación para cada una de las personas contratadas, la cual consta de blusa blanca manga corta, pantalón blanco largo, peto impermeable, zapatos blancos, gorro, tapabocas y guantes, cumpliendo a cabalidad los requerimientos contractuales y normativos sanitarios que rigen en Colombia para este efecto.

8. *Realizar la entrega de los víveres e insumos al establecimiento educativo, donde se preparan los alimentos, y los alimentos preparados a cada una de las sedes educativas, según las rutas establecidas en la fase de alistamiento y en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente (Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deberá contar con el respectivo concepto sanitario favorable al inicio y durante la ejecución del contrato.*

Para el presente periodo, se dio cumplimiento a esta actividad mediante la entrega oportuna de los víveres e insumos en los establecimientos educativos del complemento alimentario caliente transportado (CCT) para las cinco (5) sedes educativas acorde con los cupos asignados en la distribución según las rutas establecidas anexo en la carpeta de la fase de alistamiento anexo 5 presentado así mismo en el presente informe parcial No. 1 Plan de rutas de distribución de entrega del alimento escolar del programa PAE; en un Vehículo de transporte que cumple con el concepto sanitario favorable exigido por las autoridades competentes, asegurando así que el transporte y manejo de los alimentos se realice bajo condiciones óptimas de higiene y seguridad, garantizando la calidad y la inocuidad de los productos suministrados, un vehículo que cumple con toda la documentación requerida vigente, y cumple con los requisitos Acta de inspección sanitaria del 100% cumplimiento en la normatividad vigente según la Resolución 2505 del 2004 del Ministerio de Transporte y Resolución 2674 del 2003 del Ministerio de Salud y Protección Social. Dichos soportes de documentos. Se hace relación de los documentos del vehículo contratado, junto con el registro de Inspección a diario de limpieza y desinfección del vehículo y el registro fotográfico soportado en la carpeta # 2 de este informe parcial No. 1 como evidencia del transporte de los alimentos de CCT se anexan aquí. **Ver Anexo 11.** Documentos vehículo contratado transporte de alimentos - CCT y registro Inspección vehículo. **Ver Anexo 12.** Registro fotográfico transporte de alimentos.

9. *Realizar muestreo microbiológico a los alimentos de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015, del Ministerio de Salud y Protección Social, según el plan de muestreo consignado en la fase de alistamiento*

El contratista Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul , realizo muestreo microbiológico para el periodo del mes de Mayo de 2025 a los alimentos de alto riesgo en salud pública de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015, del Ministerio de salud y protección social, según el Plan de muestreo consignado en la carpeta de la fase de alistamiento en el **anexo 8 presentado en el informe parcial No. 1**; donde se indica también el periodo para nuevamente volver a realizar la toma de las muestras Microbiológicas Establece un marco regulatorio para el control microbiológico de los alimentos y bebidas destinadas al consumo de los estudiantes focalizados del programa. Este proceso se ha llevado a cabo en el centro de producción de la IE Jorge Eliecer Gaitán en donde se tomaron muestras de un alimento bebida Colada de avena fría, un frotis de manos a una manipuladora de alimentos y una superficie frotis tabla de picar,

siguiendo el Plan de Muestreo definido en la fase de alistamiento, asegurando que las pruebas se realicen con la periodicidad y condiciones requeridas.

Los resultados de los análisis microbiológicos analizados por el LABORATORIO AQUALIM con un cumplimiento del 100% conforme. Lo que ha permitido verificar la calidad e inocuidad de los alimentos, previniendo riesgos sanitarios y garantizando el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria exigidos por la normativa vigente. De esta manera, el operador ha asegurado el adecuado control de los alimentos suministrados dentro del programa, protegiendo la salud de los beneficiarios y cumpliendo con las exigencias contractuales y regulatorias establecidas, se anexa soporte de dicha actividad donde se evidencia que los resultados son positivos de acuerdo a documento de resultados y evidencia registro fotográfico de la actividad, soporte de los documentos del laboratorio contratado para realizar el análisis microbiológico se encuentra en la carpeta # 2 del presente informe se anexa los siguientes; **Ver Anexo 13**. Copia resultados análisis microbiologías mes de mayo de 2025 y Documentos del laboratorio contratado para realizar el análisis microbiológico.

10. *Tomar diariamente y guardar la contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, las cuales deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto mínimo durante 72 horas (Ver Anexo técnico y financiero).*

Para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en el programa de alimentación PAE, se establece la obligatoriedad por parte del operador de conservar una contra muestra de cada uno de los alimentos de la ración del menú del día a entregar al constituirse como una parte crucial del proceso de análisis y control de calidad, ya que a través de estas se permite verificar la exactitud y confiabilidad de los resultados obtenidos en la muestra original. Su importancia radica en que sirven como una segunda oportunidad para evaluar la calidad del alimento y detectar posibles errores o inconsistencias en el análisis inicial en caso de un evento adverso asociado a una Enfermedad Transmitida por Alimentos acorde con la (ETA).

En la Institución Educativa de Jorge Eliecer Gaitán se realiza esta actividad de toma de las contra muestras de los alimentos preparados en sitio entregada la ración a la población focalizada, en proporción de 100 gr, 200 ml y demás gramajes según corresponda y almacenados en bolsas herméticas estos alimentos se rotula para ser almacenados de acuerdo con el protocolo previsto del producto con un mínimo de tiempo de Setenta y dos horas (72) en condiciones de refrigeración, los cuales se descarta al cumplir el cuarto día se sacan dichas muestras y se desechan. De las contra muestras se lleva un registro formato diligenciado durante la ejecución del periodo desarrollado en el lugar de acopio registro fotográfico de algunas contra muestras y planilla registro toma diaria como se puede evidenciar en los siguientes anexos. **Ver Anexos 14.** Copia registro planilla toma de contra muestra centro de producción.

11. *Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De igual manera*

garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de comedor escolar de los establecimientos educativos.

Durante el periodo ejecutado del 16 al 30 del mes de abril y el periodo del 1 al 31 de mayo de 2025 en el desarrollo de las actividades del contrato de alimentos No. 0390 de 2025, se dio cumplimiento con las condiciones de rotulado según su condición y en concordancia con los requerimientos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El etiquetado y/o rotulado de alimentos juega un papel fundamental en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, dado que a través del Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul puede tener a la mano información crucial de los productos que están comprando, adquiriendo y siendo entregados en el programa de alimentación escolar no solo es un documento de responsabilidad sino también de calidad del cual es requerido para su manejo, consumo y conservación del alimento. En el registro fotográfico del informe 1. En el desarrollo de esta actividad se puede evidenciar.

De igual manera se cumple con el abastecimiento de agua potable en el centro de producción de la institución Jorge Eliecer Gaitán donde se presta el servicio de preparación de los alimentos del programa PAE y así mismo poder brindar un excelente servicio de comedor escolar para distribuir a las cinco (5) sedes educativas donde se entrega el alimento a los beneficiarios CCT.

12. *Realizar remisión de entrega de víveres al establecimiento educativo donde se preparan los alimentos, de acuerdo con los cupos asignados. En caso de presentarse faltantes o que existan devoluciones, se deberá diligenciar el formato de reposición y realizarse en un término no superior a 24 horas y deberá quedar copia en la unidad aplicativa.*

El Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul de acuerdo a la ejecución del contrato 0390 de 2025 ha cumplido a cabalidad con la entrega de los Víveres correspondientes se lleva a cabo la logística de remisión de la entrega de víveres e insumos al centro de producción de la I.E Jorge Eliecer Gaitán donde se preparan los alimentos escolares y la entrega respectiva también de los elementos de limpieza, aseo y desinfección para el centro de producción y para los comedores escolares de las sedes educativas para el periodo del 16 al 30 del mes de Abril y el periodo del 1 al 31 de Mayo de 2025, las entregas se efectuaron de conformidad a los cupos asignados, programación del ciclo de menú establecidos. Evidenciado los soportes así: **Ver Anexos 16.** Copia remisión de entrega materia prima y elementos de limpieza y desinfección a la I.E y sedes educativas del Municipio de Aguazul área urbana.

13. *Todos los vehículos terrestres deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos deben garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad y temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como cumplir con la normatividad sanitaria establecida en el decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que las complementen sustituyan o modifiquen. Estos vehículos deben estar marcados externamente y de forma permanente con la leyenda "Transporte de Alimentos", esta marca debe ser visible por los cuatro costados del vehículo y legible desde una distancia de al menos 20 metros. El*

vehículo debe permanecer limpio y el habitáculo de carga debe ser sometido a rutinas periódicas de aseo y desinfección de manera previa a cada operación de cargue, cuya ejecución deberá ser evidenciada documental mental, indicando los productos utilizados para tal desinfección. Los vehículos transportadores deben tener concepto higiénico sanitario vigente favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario. El vehículo debe portar estibas plásticas que impidan que los productos sean depositados directamente sobre el piso del habitáculo de carga. La altura mínima de estas estibas es de 5 cm. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del vehículo. Además, para el transporte de los complementos alimentarios, estos deben estar en recipientes con tapa y mantener la temperatura requerida para cada alimento. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. Todo vehículo utilizado en la operación deberá estar amparado y portar certificado de seguro obligatorio contra accidentes de tránsito (SOAT) vigente al menos hasta la fecha estimada de entrega el último punto de la ruta y 30 días más el cual debe ser portado por el conductor en el momento del cargue. Todo vehículo que participe en la operación deberá contar con certificado de revisión tecno mecánica vigente y certificación de cumplimiento con la normatividad relativa a la emisión de gases, los cuales deben ser portados por el conductor en el momento del cargue.

El vehículo de transporte de alimentos, es de uso exclusivo para el transporte de los alimentos escolares para cada una de las sede educativa contemplada en el Plan de rutas establecidas en la fase de alistamiento al inicio del programa PAE, igualmente cumple con la documentación completa del vehículo y vigente como se evidencia en la carpeta # 2 del Informe de Ejecución No. 1.

El vehículo cumple con los requisitos higiénicos sanitarios exigidos en la normatividad vigente, Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se cumple con todos los requisitos reglamentarios vigentes, para el cual se dio cumplimiento del desarrollo de esta actividad sin ningún contratiempo de entrega de los alimentos transportados caliente (CCT); de igual manera, en el vehículo se evidencia los logos de "Transporte de Alimentos" marca visible a los cuatro costados, se identifica en las revisiones completa limpieza para el cargue de cada día, cuenta con las estivas de un mínimo de 5 cm de altura, contando con el registro sanitario vigente con un porcentaje de cumplimiento del 100% como se evidencio en el anexo de los documentos de soporte del vehículo de transporte, el cual también los lleva en físico y se ubican en el vehículo. Para evidencia de este periodo se soporta en el siguiente anexo todo lo correspondiente a los documentos del vehículo contratado; **Ver Anexo 11.** Documentación vehículo transporte de alimentos y registro planilla limpieza y desinfección vehículo transporte CCT.

14. *Solicitar autorización a la supervisión del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.*

Durante el periodo de ejecución el operador no solicitó autorización de cambio de establecimiento y/o alguno de los proveedores de pollo y de carne el cual han venido suministrando estos productos son los mismos proveedores que se hizo referencia en la entrega de los documentos correspondientes al inicio del programa PAE el cual están soportados y documentados en la carpeta # 2 del informe parcial No. 1 del contrato 0390 de 2025 documentación de Proveedores de carne y pollo; se verifico e inspecciono la idoneidad del producto según lo definido por el INVIMA y cumplen con los aspectos higiénico sanitario y de inocuidad exigidos por las autoridades sanitarias garantizando así la seguridad alimentaria de los beneficiarios del programa. Se anexa certificación por parte del representante de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul sobre los proveedores de carne y pollo: **Ver Anexos 20.** Certificación representante legal sobre proveedores de carne y pollo.

15. *Realizar, registrar y reportar como mínimo un 30% de las compras de alimentos a pequeños productores; en los formatos establecidos por la Uapa con el fin de dinamizar la economía regional de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su Decreto reglamentario 248 de 2021.*

En relación a las compras públicas locales para el periodo del me de abril y el mes de mayo de 2025, el operador presenta los soportes de compras y adquisiciones en el ámbito local, principalmente de alimentos e insumos, para la prestación del servicio alimentario y entrega de las raciones de los componentes correspondientes a los ciclos de menús según corresponde cada minuta, se registra y reporta sobre sus compras el porcentaje mínimo requerido del 30% de las compras de alimentos a pequeños productores con lo cual se está contribuyendo en la recuperación y fortalecimiento de la economía regional, y a su vez traduciéndose en beneficios para la operación del programa PAE. En este sentido, el operador para el presente periodo, reporta y registra según lo requerido las compras locales efectuadas en el formato establecido por la UAPA con el fin de dinamizar la economía regional y apoyar los pequeños productores registrados en la Secretaria de Agricultura Departamental, de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su decreto reglamentario 248 de 2021, adjuntado copia de facturas de compra a proveedores de los productos suministrados respectivamente, soportes de pago y documentos del mismo, a continuación se evidencia y documento dicha relación en la carpeta # 2 del presente informe parcial No. 1 así; **Ver Anexo 17.** Seguimiento compras públicas locales mes de Abril y Mayo de 2025.

RELACION COMPRAS PÚBLICAS LOCALES PERIODO MES ABRIL 2025 CONTRATO 0390-2025 CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL

COMPRAS LOCALES ABRIL - 2025							
ITEM	FAC-CTA	PROVEEDOR	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	PRODUCTOS	VALOR
1	FEF-1298	DISTRIBUCIONES FORALEX SAS	DISTRIBUCIONES FORALEX SAS	FCA LA PALMITA	VILLANUEVA	HUEVO DE GALLINA	$ 186.667
2	PAE-01	OLIVERIO LEMUS RODRIGUEZ	NA	CLL 15 # 11-38	AGUAZUL	PIÑA Y MANGO	$ 204.800
3	5092	XIMENA ANDREA DIAZ INOCENCIO	LACTEOS VILLA SARA	TV 4A No. 4-61	AGUAZUL	QUESOS	$ 500.000
4	0.1	FRANCISCO AREVALO BRICEÑO	NA	TV 21 # 21 33	AGUAZUL	PAPAYA	$ 117.500
5	FVDC 1466	DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CARAJO S.A.S	DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CARAJO S.A.S	CR 8 # 7 - 05	VILLANUEVA	CARNE Y PECHUGA	$ 308.000
6	0.01	MARIA LILIANA MENDOZA MENDEZ	NA	CR 15B # 23 A - 69	AGUAZUL	PANADERIA	$ 478.800
8	2025-034	ESPERANZA DIAZ FONSECA	SUMINISTROS EL BUEN SABOR	FCA CAMPOALEGRE	AGUAZUL	GUAYABA, PATILLA Y MANDARINA	$ 908.400
						TOTAL	$ 2.704.167

DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
R/L CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS A.

FUENTE: FACTURAS DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES MES DE ABRIL DE 2025.

RELACION COMPRAS PÚBLICAS LOCALES PERIODO MES MAYO 2025 CONTRATO 0390-2025 CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL

COMPRAS LOCALES MAYO							
ITEM	FAC-CTA	PROVEEDOR	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	PRODUCTOS	VALOR
1	FEF 1299	DISTRIBUCIONES FORALEX SAS	DISTRIBUCIONES FORALEX	FCA LA PALMITA	VILLANUEVA	HUEVO DE GALLINA	$ 555.800,0
2	FEC 37977	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 08	AGUAZUL	BANANO Y PATILLA	$ 232.705,0
3	FEC 158753	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 08	AGUAZUL	BANANO Y PATILLA	$ 231.484,0
4	NRC351837	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 09	AGUAZUL	BANANO Y PATILLA	$ 97.776,0
5	FEC 1207965	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 10	AGUAZUL	BANANO Y PATILLA	$ 228.000,0
6	FEC 38015	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 11	AGUAZUL	BANANO Y PATILLA	$ 164.556,0
7	PAE-02	OLIVERIO LEMUS RODRIGUEZ	NA	CLL 15 # 11-38	AGUAZUL	PIÑA Y MANGO	$ 687.400,0
8	5095	XIMENA ANDREA DIAZ INOCENCIO	LACTEOS VILLA SARA	TV 4A No. 4-61	AGUAZUL	QUESOS	$ 1.000.000,0
10	FVD 1467	DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CARAJO S.A.S	DISTRICARNES EL CARAJO	CR 8 # 7 - 05	VILLANUEVA	CARNE Y PECHUGA	$ 1.310.000,0
11	0.02	MARIA LILIANA MENDOZA MENDEZ	NA	CR 15B # 23 A - 69	AGUAZUL	PANADERIA, TUNGOS Y ENVUELTOS	$ 3.120.000,0
						TOTAL	$ 7.627.721,0

FUENTE: FACTURAS DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES MES DE MAYO DE 2025.

16. *Garantizar que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del Programa; priorizando aquellos que sean padres cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia.*

El contratista cumplió con el porcentaje del 20% del personal contratado como manipulador de alimentos corresponde a padres de familia de los usuarios priorizados del programa PAE del contrato No. 0390 de 2025, priorizando que son madres cabeza de familia y del cual no pertenecen al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia como está regido en la Resolución 0335 de 2021, esta soportada en el informe parcial No. 1 presentado por el operador, documento en la carpeta # 2 del presente informe parcial de actividades desarrolladas; **Ver Anexo 21**. Certificaciones Madres cabeza de familia usuarios del programa.

17. *Divulgar el programa de alimentación en lugar visible de cada uno de los restaurantes escolares de las sedes educativas, ubicando en lugar visible de los comedores escolares pieza publicitaria gráfica con la información descrita en el anexo técnico y financiero.*

Desde el inicio del programa el contratista presento en la fase de alistamiento las afiches y publicación del mismo el cual fueron aprobados para la divulgación del programa de alimentación escolar soporte en la carpeta fase de alistamiento anexo 9: Diseño Ficha Técnica de visibilidad PAE y el diseño Ciclos de Minutas, Minuta Patrón, guía de preparación e intercambios.

De igual manera en las visitas realizadas por la supervisión se evidencio la publicación de la información del programa de alimentación escolar de las Instituciones educativas y en cada sede educativa del restaurante escolar: ISIDRO ALBA GUIO, CARLOS PIZARRO, SAN CARLOS, SANTO DOMINGO Y EL PORVENIR del Municipio de Aguazul área urbana, están se encuentran ubicadas en un lugar visible a la entrada donde se distribuye y entrega las raciones de alimentación escolar, donde se evidencia la siguiente información: No. de población focalizada registrada para cada periodo de corte del SIMAT según base de datos de la Secretaria de Educación Departamental; ficha técnica de información del PAE, Minuta Patrón - ciclos de menús e intercambios, dicha información se evidencia en el informe del contratista, a través de registro fotográfico como soporte y evidencia que están publicados de forma gráfica visible y clara la información descrita en el anexo técnico y financiero.

18. *Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, por representantes de la Alcaldía, de la Gobernación, del MEN, de la supervisión y/o de los diferentes entes de control, así como las que realicen las veedurías ciudadanas legalmente constituidas y los comités de alimentación escolar.*

El contratista a dado cumplimiento a la actividad a través de las manipuladoras de alimentos, coordinador del programa, durante el periodo del 21 al 30 de Abril y del 1 al 31 de Mayo de 2025 se atendió las visitas realizadas por parte del apoyo a la supervisión del contrato 0390 de 2025 a los comedores escolares de las Instituciones educativas y sede educativas, centro de producción

de la I.E Jorge Eliecer Gaitán lugar donde se preparan los alimentos; se acompañó y atendió las visitas, brindo la información requerida, mostrando los avances y logros del programa y atendiendo los requerimientos y solicitudes referidas al mismo para la mejora continua con la finalidad que permite evaluar diversos aspectos relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar cumpliendo con los ciclos de menús, la calidad del producto entregado las porciones y gramajes requeridos e implementación de BPM y otras actividades requeridas para el buen desarrollo del proceso.

19. *Facilitar la información requerida y participar en las reuniones que sean convocadas por los CAE y la Supervisión.*

El contratista y el coordinador general del programa PAE de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul del contrato 0390 de 2025, ha venido atendiendo las invitaciones realizadas por la supervisión a las reuniones, por lo tanto, durante los periodos ya ejecutados se atendió los siguientes:

- Reunión comité PAE vigencia 2025 realizada el día 16/04/2025 en la oficina de la Secretaria de Educación y Cultura, tema: orientaciones generales para el inicio del contrato 0390 de 2025, del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.
- Se acompañó a la reunión de rectores donde se hizo socialización del contrato 0390 de 2025, a los rectores del área urbana, realizada el día 29/04/2025 en la Institución educativa San Agustín.
- Reunión comité PAE con Rectores de las I.E realizada el día 12/05/2025 en la oficina de la Secretaria de Educación y Cultura, tema: Seguimiento prestación del servicio contrato 0390 de 2025, del programa de alimentación escolar PAE.
- Primera Mesa Publica PAE convocada para el día 20/05/2025 auditorio del I.E Camilo Torres Restrepo aula de audiovisuales sede educativa Isidro Alba Guio.

20. *Promover alimentación saludable a los niños y niñas beneficiarios del programa a través de las charlas lúdico-prácticas, siguiendo los lineamientos de la UAPA y la supervisión; estableciendo al inicio de la ejecución del contrato el cronograma de capacitaciones y garantizar que se realice en la totalidad de las sedes beneficiarias, así como entregar la certificación parte de la IE beneficiada.*

Promover la alimentación saludable en la infancia es fundamental para el desarrollo físico, mental y social de la población focalizada con el programa de alimentación escolar. Una dieta balanceada y rica en nutrientes les brinda la energía que necesitan para crecer, aprender y jugar, a la vez que reduce el riesgo de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiacas. Comprometidos con la promoción de la alimentación saludable de los estudiantes beneficiarios del PAE, se implementó la estrategias para la promoción y fomento de hábitos de alimentación saludables Según el cronograma de actividades sobre la IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES entregado desde el inicio en la carpeta de la fase de alistamiento e documentado Cronograma implementación estratégica Hábitos Saludables se realizó actividad el día 20 de Mayo de 2025 en la I.E Camilo Torres Restrepo de la sede educativa de Isidro Alba

Guio. Ver informe del contratista en la **Carpeta # 2 Anexo 18.** Implementación de hábitos saludables planilla de asistencia y Certificación por parte del Rector de la Institución educativa.

21. *Solicitar aprobación a la supervisión en caso de que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado el alimento faltante se puede intercambiar (en caso de requerirse) por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.*

El operador Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, presento solicitudes de intercambios a través del correo Institucional de la Secretaria de Educación y Cultura, para su respectiva revisión y aprobación, a continuación se hace descripción de los intercambios que se llevaron a cabo para el periodo del 16 al 30 del mes de Abril y el periodo del 1 al 31 de Mayo de 2025, los cuales fueron debidamente aprobados por la supervisión y, se evidencian en el informe del contratista **Ver Anexo No.19.** Solicitud de intercambios realizados.

INTERCAMBIO CICLO I PERIODO MES ABRIL DEL CTO 0390 – 2025

FECHA SOLICITUD INTERCAMBIO - OPERADOR	*INTERCAMBIO MENU #*	*FECHA ENTREGA RACION*	*INTERCAMBIO COMPONENTE Y/O TRASLADO MENU*	*INTERCAMBIO MENU PRODUCTO*	*AUTORIZADO APROBADO POR SUPERVISION*
23/04/2025	8	30/04/2025	FRUTA	Granadilla por Piña	SI
24/04/2025	7	29/04/2025	ALIMENTO PROTEICO	Huevos de codorniz por huevo de gallina	SI

INTERCAMBIO CICLO I PERIODO MES MAYO DEL CTO 0390 – 2025

FECHA SOLICITUD INTERCAMBIO - OPERADOR	*INTERCAMBIO MENU #*	*FECHA ENTREGA RACION*	*INTERCAMBIO COMPONENTE Y/O TRASLADO MENU*	*INTERCAMBIO MENU PRODUCTO*	*MOTIVO DEL INTERCANCIO SOLICITADO*	*AUTORIZADO APROBADO POR SUPERVISION*
2/05/2025	12	6/05/2025	BEBIDA	SORBETE TOMATE ARBOL POR SORBETE DE BANANO	POR OFERTA DE FRUTA EN EL MERCADO	SI
12/05/2025	17	13/05/2025	FRUTA	BANANO POR PIÑA PICADA	POR DISPONIBILIDAD DE LA FRUTA	SI
	14	14/05/2025	FRUTA	PERA ENTERA POR BANANO	POR DISPONIBILIDAD DE LA FRUTA	SI
	19	15/05/2025	FRUTA	MANDARINA POR SANDIA	RAZON NO HAY CLASES EL DIA 16/05/2025 APROVECHAR MATERIA PRIMA	SI
			BEBIDA	CHOCOLATE POR COLADA DE PLATANO		si

INTERCAMBIO CICLO II PERIODO MES MAYO DEL CTO 0390 – 2025

19/05/2025	1	19/05/2025	COMPLEMENTO COMPLETO	TRASLADO MENU # 4	POR NO DISPONIBILIDAD DE FRUTA	SI

20/05/2025	2	20/05/2025	FRUTA	MANZANA ROYAL POR MANDARINA	POR DISPONIBILIDAD DE FRUTA	SI
22/05/2025	4	22/05/2025	COMPLEMENTO MAS 1 INTERCAMBIO FRUTA	TRASLADO MENU 1 + UN INTERCAMBIO PAPAYA P. EN CUBOS POR BANANO	POR DISPONIBILIDAD DE FRUTA	SI
26/05/2025	8	28/05/2025	FRUTA	GRANADILLA POR PIÑA PICADA	SE CUENTA CON OFERTA DE PIÑA EN EL MERCADO LOCAL Y CON EL PROPÓSITO DE APOYAR LOS PRODUCTORES LOCALES	SI
	9	29/05/2025	BEBIDA	SORBETE DE MORA POR SORBETE DE MANGO		

De acuerdo a las solicitudes de intercambios durante el ciclo del menú del 1 al 20 no se pasaron de los 6 intercambios que tienen derechos ni de los dos traslados solicitados.

22. *Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE, según los plazos establecidos por la supervisión.*

Durante el presente periodo, la supervisión NO solicitó requerimientos al contratista, tampoco se evidencio requerimientos de entes de control, el MEN u otro actor frente al programa de alimentación escolar, durante la ejecución del contrato No. 0390 de 2025.

23. *Respetar y acatar los Descuentos por deficiencias en la prestación del servicio, publicados en el anexo técnico y financiero.*

Durante el desarrollo del contrato No. 0390 de 2025, el Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, ha venido dando cumplimiento a todas y cada una de las actividades y obligaciones contractuales contraídas y en concordancia con su responsabilidad como operador del Programa de Alimentación Escolar PAE, por lo tanto de acuerdo con las visitas realizadas por la profesional de apoyo a la supervisión no se evidencio deficiencias en la prestación del servicio que ameriten descuentos durante el periodo ejecutado para el presente informe.

24. *Tener en cuenta el listado de los estudiantes a beneficiar en cada sede educativa, según la información que entregue para el efecto la supervisión la cual debe coincidir con el registro de matriculados en el SIMAT; para lo cual se debe efectuar seguimiento y registro de las raciones entregadas y de estudiantes atendidos por cada sede educativa beneficiadas, en los formatos establecidos por la Uapa.*

Teniendo en cuenta la base de datos según registro SIMAT allegado por la Secretaria de Educación Departamental de la población beneficiaria registrada, se hace seguimiento y control de beneficiarios donde se refleja la cantidad de entrega de raciones en cada sede educativa,

mediante las visitas técnica de la profesional de apoyo a la supervisión, se verifico que las entregas del complemento alimentario escolar sean las mismas y deben coincidir con el registro de matriculados en el SIMAT que se certifica y reporta el contratista en el presente informe parcial No. 1 en lo ejecutado al programa PAE; de igual manera se evidencia que la información se entrega en los formatos establecidos por la Uapa.

Para el periodo del presente informe se tuvo en cuenta los siguientes cortes de SIMAT:

- Con SIMAT a corte de 11/04/2025 se entregaron 398 raciones diarias del 21 abril al 9 de mayo de 2025
- Con SIMAT a corte de 30/05/2025 se entregaron 396 raciones diarias del 12 al 30 de mayo de 2025.

ENTREGA RACIONES PERIODO: 21 AL 30 ABRIL DE 2025

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 21 AL 25 DE ABRIL 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL, RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	167	5	835
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	111	5	555
	San Carlos	25	5	125
San Agustin	Santo Domingo Savio	76	5	380
	El Porvenir	19	5	95
TOTAL, RACIONES		398		1.990

Fuente: Base de datos SIMAT a corte 11 de abril de 2025 – Secretaria de Educación de Casanare

SEMANA 2: ENTREGA RACIONES DEL 28 al 30 ABRIL 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	167	3	501
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	111	3	333
	San Carlos	25	3	75
San Agustin	Santo Domingo Savio	76	3	228
	El Porvenir	19	3	57
TOTAL RACIONES		398		1.194

Fuente: Base de datos SIMAT a corte 11 de abril de 2025 – Secretaria de Educación de Casanare

SEMANA 3: ENTREGA RACIONES DEL 2 al 9 MAYO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	167	6	1002
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	111	5	555

	San Carlos	25	5	125
San Agustín	Santo Domingo Savio	76	6	456
	El Porvenir	19	6	114
TOTAL RACIONES		398		2.252

Fuente: Base de datos SIMAT a corte 11 de Abril de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

SEMANA 4: ENTREGA RACIONES DEL 12 al 16 DE MAYO DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPOS ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	171	4	684
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	108	4	432
	San Carlos	23	4	92
San Agustín	Santo Domingo Savio	76	4	304
	El Porvenir	18	4	72
TOTAL RACIONES		396		1.584

Fuente: Base de datos SIMAT a corte 30 de Abril de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 19 al 23 DE MAYO DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPOS ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	171	5	855
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	108	5	540
	San Carlos	23	5	115
San Agustín	Santo Domingo Savio	76	5	380
	El Porvenir	18	5	90
TOTAL RACIONES		396		1.980

Fuente: Base de datos SIMAT a corte 30 de Abril de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

SEMANA 2: ENTREGA RACIONES DEL 26 al 30 DE MAYO DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPOS ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	171	4	684
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	108	3	324
	San Carlos	23	3	69
San Agustín	Santo Domingo Savio	76	5	380
	El Porvenir	18	5	90
TOTAL RACIONES		396		1.547

Fuente: Base de datos SIMAT a corte 30 de abril de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

RESUMEN ENTREGA RACIONES CERTIFICADAS POR CADA RECTOR

RACIONES PERIODO 21 AL 30 ABRIL Y DEL 2 AL 30 MAYO DE 2025

Alcaldía de Aguazul

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025
ACTA PARCIAL 01

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		TOTAL ENTREGADO POR SEMANA	TOTAL RACIONES PERIODO 21 AL 30 ABRIL Y DEL 2 AL 30 DE MAYO DE 2025	DÍAS CERTIFICADOS
CAMILO TORRES RESTREPO; ISIDRO ALBA GUIO		835		27
		501		
		1002		
		684		
		855		
		684		
TOTAL RACIONES C.T.R			4561	
JORGE ELIECER GAITÁN	CARLOS PIZARRO	555		25
		333		
		555		
		432		
		540		
		324		
		2.739		
	SANCARLOS	125		
		75		
		125		
		92		
		115		
		69		
		601		
TOTAL RACIONES J.E.G			3.340	
SAN AGUSTÍN	SANTO DOMINGO SABIO	380		28
		228		
		456		
		304		
		380		
		380		
		2.128		
	PORVENIR	95		
		57		
		114		
		72		
		90		
		90		
		518		
TOTAL RACIONES SAN AGUSTIN			2.646	
SUBTOTAL RACION ENTREGADA			10.547	
MAS LAS RACIONES DE CONTRAMUESTRAS			28	
TOTAL RACIONES SUMINISTRADAS			10.575	

Se anexa como soporte y evidencia documental en el informe presentado por el contratista No. 1 los siguientes anexos. **Ver Anexo 4**. Certificaciones prestación del servicio emitida por cada Institución Educativa. **Ver Anexo 5**. Formatos de registro y control diario de asistencia de los Titulares beneficiarios. **Ver Anexo 6**. Registró Fotográfico de la prestación del servicio.

25. *Realizar la entrega de la Comida Caliente Transportada en los horarios, lugares y a los estudiantes beneficiarios de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico y financiero.*

Al inicio del programa alimentación escolar PAE, el contratista anexo en la carpeta de la fase de alistamiento el plan de Rutas de distribución del transporte del alimento CCT para la entrega de Comida Caliente Transportada, de acuerdo a las especificaciones Técnicas descritas en el Anexo Técnico y Financiero, en concertación con los Rectores de las Instituciones Educativas, el contratista brindó durante el periodo del 16 al 30 de abril y del 1 al 31 de mayo de 2025 en los espacios definidos en cada una de las sedes educativas; esto debido a que los comedores escolares de las sedes educativas se encuentran en mantenimiento de la infraestructura, a excepción de la sede san Carlos que se sirve en el aula múltiple, garantizando siempre las condiciones higiénico sanitarias requeridas para el PAE.

Este servicio se brinda con las condiciones técnicas y nutricionales requeridas a través del cumplimiento de los menús propuestos por el Municipio de Aguazul y con la entrega de raciones con las porciones y gramajes indicados para los estudiantes beneficiarios de nivel preescolar, la entrega de los alimentos se realizaba en los siguientes horarios entre las 6 am y las 7 am; debido a que los estudiantes no consumían la totalidad de los alimentos. Se acordó en la reunión de Comité de PAE el cambio de horario de entrega de las raciones del alimento escolar en cada sede educativa a partir del 19 de mayo de 2025 y por lo tanto se hizo ajustes en los horarios a partir de las 9 am la entrega de las raciones en cada unidad aplicativa, así;

DISTRIBUCION RUTAS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA – CCT. INICIO

RUTAS	SEDE EDUCATIVA	HORA SALIDA VEHICULO I.E J.E.G	HORA LLEGADA SEDE EDUCATIVA	HORA ENTREGA RACIÓN SERVIDA
	I.E Jorge Eliecer Gaitán	5.20 AM		
1	Carlos Pizarro		5.25 AM	6.40 am
2	Isidro Alba Guio		5.35 AM	6.30 am
3	San Carlos		5.45 AM	6.20 am
4	Santo Domingo Sabio		6.00 AM	6.45 am
5	Porvenir		6.15 AM	6.45 am

DISTRIBUCION RUTAS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA – CCT. ACORDADA

RUTAS	SEDE EDUCATIVA	HORA SALIDA VEHICULO I.E J.E.G	HORA ENTREGA SEDE EDUCATIVA	HORA ENTREGA RACIÓN SERVIDA
	I.E Jorge Eliecer Gaitán	7.45 AM		
1	Carlos Pizarro		7.50 AM	9.00 am

2	Isidro Alba Guio		8.00 AM	8.45 am
3	San Carlos		8.10 AM	9.00 am
4	Santo Domingo Sabio		8.20 AM	9.00 am
5	Porvenir		8.30 AM	9.00 am

El contratista ha venido dando cumplimiento a los horarios acordados y establecidos en cada comedor escolar, el cual por el momento No se ha tenido reportes o quejas por incumplimiento en lo relacionado con la entrega de los alimentos en los horarios previamente establecidos con las Instituciones educativas.

26. *Presentar a la supervisión el soporte de pago mensual a todo el personal que hace parte de la ejecución del contrato y los comprobantes de pago de los aportes de seguridad social y aportes parafiscales del personal contratado para la prestación del servicio. Además, el certificado por el contador cuando se requiera por parte de la supervisión.*

Para el periodo comprendido del 16 al 30 del mes de Abril y el periodo del 1 al 31 de Mayo de 2025 CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL cuenta con nueve (9) manipuladoras de alimentos personal contratado en el desarrollo de las actividades por ejecutar del contrato 0390 de 2025, como también el personal profesional que está involucrado en el proceso del contrato Cumpliendo a cabalidad con las funciones encomendadas se ha garantizado el cumplimiento normativo, la protección de los derechos laborales y la adecuada ejecución del contrato en conformidad con los requisitos establecidos por la entidad contratante.

En el desarrollo de esta actividad CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, llevó a cabo el pago de nómina de todo el personal que se encuentra adscrito al contrato de prestación de servicios No. 0390 de 2025 acorde a su forma de vinculación contrato de trabajo. De esta forma lo que respecta al personal manipulador se efectuó el pago de nómina durante los días calendario para las manipuladoras de tiempo completo y medio tiempo, tal como se evidencia en el informe del contratista **Anexo 2 Carpeta No. 1.** Documentos; contratos de vinculación, afiliación Régimen de Salud, Pensión y ARL, certificado de aportes al sistema de seguridad social y Parafiscales, pago planilla S.S, certificados medico ingreso, certificado manipulación de alimentos, entrega dotación personal a las manipuladoras contratadas.

De acuerdo con la Certificación expedida y relacionada en el presente Informe parcial de ejecución por el contratista, que se evidencia en el **Anexo 2**: el contador público **ERIKA HERNANDEZ BOLAÑOS**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.118.565.197 de Yopal y Tarjeta Profesional No. T.P 291003-T a la fecha del presente informe tiene inscripción vigente, Certifica que una vez fueron revisados los archivos y la contabilidad de CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL con NIT. No. 901.936.820-9 se encuentra evidencia plena de que, cumplió con la actividad No. 26 del Contrato de Prestación de Servicios No. 0390 de 2025.

No PLANILLA	PERIODO	IBC	SALUD	PENSION	ARL	CCF	TOTAL APORTES
9485003425	04	6.423.500	257.000	1.027.800	33.600	257.000	1.575.400
9486448384	05	11.423.500	457.000	1.927.800	59.700	457.000	2.901.500
86318874	04	1.423.500	226.200	676.400	29.800	226.200	1.158.600

87098002	05	1.423.500	218.300	644.900	28.700	218.300	1.110.200
86319424	04	4.270.500	171.000		104.400	171.000	1.054.400
		3.796.000		608.000			
87097910	05	13.001.300	486.400		293.000	480.700	3.112.900
		11.577.800		1.852.800			
TOTAL			1.815.900	6.737.700	549.200	1.810.200	10.913.000

PAGO NOMINA PERSONAL MANIPULADOR MES ABRIL DE 2025

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADOS	NETO PAGADO	TIEMPO DEDICCIÓN
1	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	10	$503.207	TIEMPO COMPLETO
2	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	10	$503.207	TIEMPO COMPLETO
3	Floripes Barrera Contreras	24.227.257	10	$503.207	TIEMPO COMPLETO
4	María de Jesús Barrera Niño	51.787.306	10	$284.937	MEDIO TIEMPO
5	Deisy Nathalia Cubides Prada	1.116.542.133	10	$284.937	MEDIO TIEMPO
6	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	10	$284.937	MEDIO TIEMPO
7	María Nubia Ávila Parra	23.862.351	10	$284.937	MEDIO TIEMPO
8	Maria Elizabeth Preciado Torres	46.362.507	10	$284.937	MEDIO TIEMPO
9	María Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	10	$284.937	MEDIO TIEMPO

PAGO NOMINA PERSONAL MANIPULADOR MES MAYO DE 2025

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADOS	NETO PAGADO	TIEMPO DEDICCIÓN
1	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	30	$1.489.620	TIEMPO COMPLETO
2	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	28	$1.408.979	TIEMPO COMPLETO
3	Floripes Barrera Contreras	24.227.257	28	$1.408.979	TIEMPO COMPLETO
4	María de Jesús Barrera Niño	51.787.306	28	$797.823	MEDIO TIEMPO
5	Deisy Nathalia Cubides Prada	1.116.542.133	26	$740.835	MEDIO TIEMPO
6	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	26	$740.835	MEDIO TIEMPO
7	María Nubia Ávila Parra	23.862.351	29	$826.316	MEDIO TIEMPO
8	Maria Elizabeth Preciado Torres	46.362.507	28	$797.823	MEDIO TIEMPO
9	María Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	28	$797.823	MEDIO TIEMPO

De igual manera anexan los soportes de pago correspondiente a las planillas del personal Profesional. Contratado, en cuanto a los conceptos de PENSIÓN, SALUD, CCF, RIESGOS Y PARAFISCAL para el periodo comprendido del mes de abril y mes de mayo de 2025 del presente

informe parcial de actividades No. 1 en la carpeta 1. **Ver Anexo 2.** Documentos; contratos de vinculación, afiliación Régimen de Salud, Pensión y ARL, certificado de aportes al sistema de seguridad social y Parafiscales, pago planilla SS.

Relación Planilla pago SS profesionales contratados mes de abril y mayo de 2025.

- Coordinador general — No. Planilla 9485689148 MES ABRIL
- Coordinador general — No. Planilla 9486328438 MES MAYO

- Técnico administrativo — No. Planilla 86318874 MES ABRIL
- Técnico administrativo — No. Planilla 87098002 MES MAYO

En lo que corresponde al periodo del mes de abril y mayo de 2025 correspondiente a los días laborados calendario reportado del personal Profesional; se relaciona reporte de pago así:

PAGO NOMINA PROFESIONALES MES DE ABRIL DE 2025

No	PROFESION Y/O CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADOS	NETO PAGADO	PORCENTAJE DEDICACION
1	COORDINADOR GENERAL	JOHN JAIRO MARTINEZ SIERRA	74.755.514	15	$ 2.550.000	100%
2	TECNICO ADMINISTRATIVO Y CONTADOR	ERIKA HERNANDEZ BOLAÑOS	1.118.565.197	23	$ 1.422.933	100%

PAGO NOMINA PROFESIONALES MES DE MAYO DE 2025

No	PROFESION Y/O CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADOS	NETO PAGADO	PORCENTAJE DEDICACION
1	COORDINADOR GENERAL	JOHN JAIRO MARTINEZ SIERRA	74.755.514	30	$ 5.100.000	100%
2	TECNICO ADMINISTRATIVO Y CONTADOR	ERIKA HERNANDEZ BOLAÑOS	1.118.565.197	30	$ 1.856.000	100%

27. *Realiza las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del objeto, atendiendo lo estipulado en los Lineamientos Técnicos, sus Anexos y en el estudio previo del presente proceso.*

El contratista CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, realizó actividades que coadyuvaron al normal desarrollo del programa de alimentación escolar en cada una de las sedes educativas y en la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, lugar donde se preparan los alimentos para ser distribuidos a cada una de las sedes educativas.

VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA

Una vez revisada cada una de las certificaciones presentadas por los rectores de las instituciones educativas, la revisión realizada por la profesional de apoyo a la supervisión, se validan los siguientes valores para su respectivo trámite de pago, según el detalle que se verifica para la modalidad de ración entregada del periodo del 16 al 30 de abril y del 1 al 31 de mayo de 2025 de 10.547 raciones más las 28 contramuestras para un total de 10.575 raciones suministradas en la prestación del servicio contrato 0390 de 2025:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD RACIONES	V/UNITARIO RACIÓN	V/TOTAL
1.	COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	10.575	$8.761.58	$92.653.708.50
TOTAL A PAGAR				**$92.653.708.50**

VALOR A CANCELAR PRESENTE ACTA: NOVENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SETECIENTOS OCHO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($92.653.708.50).

Se Anexan los siguientes soportes:

- Actas de Visitas Técnica Sedes Educativas Municipio de Aguazul vigencia 2025 las cuales constan de: Sesenta y dos (62) Folios.
- Actas de comité del Programa de Alimentación Escolar, contrato 0390 de 2025, en quince (15) folios.

Para constancia se firma, a los tres (03) días del mes de julio de 2025.

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO
Secretario de Educación y Cultura
Supervisor Designado Contrato No. 0390-2025

Elaboró: Durley Romero Quesada
Profesional Contratada CPS No. 166/2025

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional Contratada CPS No. 126/2025

17

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: PAE-01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	2-05-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul (CoNVA)				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	76

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Avena fría. Fruta: Banano entero Envuelto de Mazorca Agua pura (potable Bolsa)				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuley Romero	Nombre: Maria Nuna
Documento: 9364198	Documento: 23826357
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE 0 A
CÓDIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua Azul

Fecha de la visita: 2-05-2025 | Sede educativa: Santo Domingo Savio 76 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: C.N.X.A | No Servicios:

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de Avena.	C		C		C		C								49.6 C			C	
En una olla vierta agua																			
y una azúcar con marrón																			
Cuando hierva cocinada revolver																			
Las astillas de canela																			
Cuando esté lista agregar la																			
Leche previamente disuelta en																			
Revuelva y sirva bien caliente.																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dubis Pareja Quesada	Nombre: Maria Nuvia
Documento: 1067	Documento: 23962337
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	100 certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	5-05-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul (C.N.V.A)				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	76

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Harina de Sabor Mantecada Fruta: Mandarina entera				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Cumple: 95%

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Darley Romero	Nombre: Ingrid Ávila
Documento:	3.964.598	Documento: 1.118.624.557
Cargo:	Apoyo Supervisión	Cargo: Aux. Auditora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSION RAE.02

CODIGO RAE-02-2025

VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

ENTIDAD TERRITORIAL	NO certificado Municipio de Agua2w1						
Fecha de la visita:	5-05-2025	Sede educativa	Santo Domingo Savio 76	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.V.A	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Avena Sabor Vainilla empacada Cantidad de leche requerida 2 cdt y la canela, disolver la harina de Sabor en agua fría y mezclar con la leche hirviendo deje hervir y retirar del fuego y sirvase	C		C		C		C							38.5 C				C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Arango	Nombre: Maria Nuvia
Documento: 33645	Documento: 23462301
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua2al				
Fecha de la visita:	6-05-2025		Sede educativa:	I.E.G Centro de Producción	
Operador:	Consorcio nutriendo V.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	398

		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.	3
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:	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 y segregación 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.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	3
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

Cumple = 1
No Cumple = 2
No hay presencia y/o evidencia = 3
No cuenta con visita S.S = 4
No Aplica = N/A.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: RAE 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: RAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
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	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
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	2
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	4
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.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Graciliana Ruiz	Nombre: Durley Romero
Documento: 1174907835	Documento: 33645192
Cargo: manipuladora	Cargo: Apoyo Logistico

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 04
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	6-05-2025		Sede educativa:	Isidro Alba Guio	
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	167
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Sabelle de Pavo - Caldo de Pollo con Papa - Tostadas Sandia en Triangulo - agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):					
Placa del vehículo:	LLP-497	N° de Ruta:	5 JEG	N° de sedes de la ruta:	2
Hora salida CDP:	5:45				

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Isidro Alba Guio			
Hora de llegada a la sede educativa				
Hora de salida de la sede educativa				
Temperatura el contenedor isotérmico				
Temperatura del complemento alimentario				
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	167			

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manupular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehiculos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

No se presento Novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PA E02
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PA-E-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado	C.
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C.
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C.
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C.
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

Observaciones: Cumple: 95.4%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dasten Romero	Nombre: Rodriguez Castillo
Documento: 33645197	Documento: 74 272 452
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Supervisor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: FRE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua Zul				
Fecha de la visita:	6-05-2025	Sede educativa:	I.D. Pedro Alba Guio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua Zul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	167

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Sorbete Tomate arbol - Fruta: Sandia en Triangulo Caldo de Pollo con papa - Agua potable (Pura bolsa) Tostada.				
Intercambios	Alimento: Bebida intercambiada por Sorbete de Banano se dio.				
	Motivo del intercambio: Proveedor no suministro fruta	Fecha: 2-05-2025	Autorizado por: Apoyo SAN.		

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

Observaciones: Cumple: 90%

El operador de CNVA Solicito el dia 2 de Mayo 2025 el Intercambio de Sorbete de Tomate de Arbol por Sorbete de Banano se entrega el dia de Hoy.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dorley Romero	Nombre: Mercedes
Documento: 1.644.142	Documento: 33.668.762
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSION PAE 01
CÓDIGO PAE-02-2025
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Agua de Dios						
Fecha de la visita:	6-05-2025	Sede educativa	Isidro Alba Guio	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	Colvea	No Servicios	167		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sancocho de Gallina, lavar la carne y desmenuzar retirar los huesos, adicionar la sal disuelta en agua, agregar arroz y verduras y cocinar bien	C		C		C		C		75.4						170	C		C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duberney Gomez	Nombre: Mercedes Prades
Documento: 3004 [illegible]	Documento: 33.6[illegible] 767
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: UAE 02
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: UAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	8-05-2025	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	25
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Avena fría, - Tajadas de plátano maduro - Fruta: Piña en rodajas Huevos de gallina revueltos con maíz tierno.				
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	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 15/15

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Greci Viana B
Documento: 33645142	Documento: 417.450.795
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSION: RAE01
CODIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 8-05-2025 | Sede educativa: San Carlos 25

Operador: CoD.V.A | No Servicios

Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Avena fría. Disuelva la avena en agua fría agregue la leche previamente disuelta en agua llevar a la estufa hasta que quede espesa y servir bien caliente	C		C		C		C							45C		C		C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 90 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Dustin Romero
Documento: 1.336.[illegible]
Cargo: Apoyo supervisión

FIRMAS

Nombre: Graciela Barrera
Documento: 1.7[illegible]30.785
Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: RAE 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: RAE-05-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agrado				
Fecha de la visita:	12-05-2025	Sede educativa:	IEG Centro de Producción		
Operador:	Consorcio Nutriendo Y.A				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	396
	X				

		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.	3
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:	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 y segregación 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.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas.		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	2
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	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
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	2
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	4
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.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Graciliana Barrera	Nombre: Dayan Romero
Documento: 42430785	Documento: 1064791492
Cargo: Manipuladora	Cargo: Apoyo Sustitución

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: RAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	100 certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	13-05-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aquazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	108
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Aguapanela con Leche2 Yogurt de sabor a fruta. Pan Rollito y Fruta: Piña picada.				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dayley Romero	Nombre: YENNY ROJAS
Documento: 33645792 d 1	Documento: 33647043
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE01
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: DO Certificado Municipio de Agua de Dios

Fecha de la visita: 13-05-2025 | Sede educativa: Carlos Pizarro | Tipo de Complemento | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo

Operador: C.N.-X.H | No Servicios: 108 | | X | |

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt de sabor	C		C		C		C							90.3	C			C	
Fruta.																			
Desinfectar el empa-																			
que y enviarlo preferiblemente																			
Fruta.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre:	Nombre: YENNY MABEL ROSAS
Documento: 33 [illegible]	Documento: 3[illegible]64[illegible]43
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: MANIPULADORA.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE-02
CÓDIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	14-05-2025	Sede educativa:			
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul. Carlos Pizarro				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	Nº de servicios:	108

Datos del Menú a verificar:

Descripción del Menú: Sorbete de mango
Caldo de Carne con papa - arepitas
Fruta: Banano

Información de la ruta a verificar:

Nombre Centro de Producción (CDP):
Placa del vehículo: IIP-497 | N° de Ruta: 5 → 16 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 5:35 am

Datos de distribución:

Nombre de la sede educativa:	Carlos Pizarro
Hora de llegada a la sede educativa	5:40 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	108

Califique según nivel de cumplimiento C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos	C.
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C.
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C.
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

No se presento novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 02
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

Observaciones: Cumplio = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nelson Romero	Nombre: Brillan Castillo
Documento: 93645192	Documento: 7171 AL 45C
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: RAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	14-05-2025	Sede educativa:	El Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	18
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Sorbete de mango - Caldo de Carne con papa-arepuela 2: a la Portable (agua en bolsa). Fruta: Banano sedito.				
Intercambios	Alimento:	Fruta: en lugar de pera sedito Banano.			
	Motivo del intercambio	Aprovechar materia prima.	Fecha:	7-05-2025	Autorizado por: Ap. Ingeniería

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

Observaciones

El operador solicita intercambio de fruta pera por Banano para el dia de hoy a Por motivo de aprovechar la materia prima Por motivo que hoy clases y estaba previsto entregar este dia. Cumple: 90%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuleisy Romero	Nombre: matilde
Documento: 1324	Documento: 24228156
Cargo: Apoyo Ingeniería	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 01
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aquazul

Fecha de la visita: 14-05-2025 | Sede educativa: Porvenir | Tipo de Complemento | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde | Almuerzo

Operador: C.N.V.A | No Servicios: 18

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de Mango	C		C		C		C								18-3°C			C	
Lavar desinfectar y refrigerar la fruta																			
Adicione la leche disuelta en agua agregue azúcar y licuar bien y listo.																			
Colar y servir																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dorlen Romero	Nombre: Matilde
Documento: 33 645 142	Documento: 24 938 156
Cargo: Apoyo Supervisora	Cargo: Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	15-05-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	76
	X				

Información de las raciones entregadas:					
Descripción del menú:	Colada de Platano – Queso fresco. Envuelto de arroz con – Fruta: Sandia – agua Potable				
Intercambios	Alimento:	Bebida y la Fruta se Intercambio para hoy.			
	Motivo del intercambio	Aprovechar Materia Prima.	Fecha:	12-05-25	Autorizado por: Apoyo Sup.

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

Observaciones: Cumple 90%

Intercambio de Bebida Chocolate con leche por Colada de Platano y Fruta: mandarina se intercambia por Sandia para el dia de hoy motivo aprovechar la materia prima a razon No hay Clases el dia 16-05-25

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Maria Nuvia
Documento: 33645947	Documento: 23812377
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE 01
CÓDIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua Azul

Fecha de la visita: 15-05-2025 | Sede educativa: Santo Domingo Savio 76

Operador: C.D.V.A | No Servicios

Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de Platano Verde guardo la Cantidad de Agua no dejar hervir disuelva la Harina de platano en agua fria y mezclar con la agua hirviendo agregue la Canela dejar hervir por 10 mts, retirar del fuego y servir.	C		C		C		C								38.2	C		C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
	Eliana Ávila
Nombre: Dorlen Herrera	Nombre: Mayra Rodrigo
Documento: 33 [illegible]	Documento: 23562457
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Agua2s!				
Fecha de la visita:	19-05-2025	Sede educativa:	IEG Centro de Producción		
Operador:	Nutriendo Vidas Agua2s!				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	396

		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.	3
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:	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 y segregación 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	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

Cumple = 1
No cumple = 2
No hay presencia y/o evidencia = 3
No cuenta con visita SS = 4
No Aplica = N/A.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: RAE02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: RAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	2
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	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
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	2
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	4
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.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

FIRMAS:	FIRMAS:
Nombre: Gracilina Bolivar	Nombre: Yurley Romero
Documento: 1174307185	Documento: 33645942
Cargo: Manipuladora	Cargo: Apoyo sogenisidad

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 02
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	19/05/2025		Sede educativa:	Porvenir	
Operador:	Consorcio Nutriendo Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	18
	X				

Datos del Menú a Verificar

Descripción del Menú: Colada de Avena fría. Huevos de gallina Pericos - Fruta: Papaya Tajada de plátano maduro - agua potable.

Información de la ruta a verifica

Nombre Centro de Producción (CDP): I.E.G.

Placa del vehículo: | N° de Ruta: 5 | N° de sedes de la ruta: 5 | Hora salida CDP: 8:15 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Porvenir		
Hora de llegada a la sede educativa	8:35 am		
Hora de salida de la sede educativa			
Temperatura el contenedor isotérmico			
Temperatura del complemento alimentario			
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	18.		

Califique según nivel de cumplimiento C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menus aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

No se presento novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: QAE 02
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: QAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dayhan Romero	Nombre: Guillermo Castillo
Documento: 3.264.492	Documento: 72.157.452
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Contratista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: FRE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	21-05-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	76
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Cafe con leche Tungo de arroz Fruta: Sandia Porcionada en Triangulo.				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones:

Cumple: 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Dustin Ramos	Nombre: Maria Ines
Documento: 33645148	Documento: 25862557
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Madre Usuaria

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE01
CÓDIGO: PAE-02-202
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado, Municipio de Agua						
Fecha de la visita:	21-05-2025	Sede educativa	Santo Domingo Savio	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CONVIDA	No Servicios	76		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Cafe con Leche	C		C		C		C								41.7	C		C	
Vierta en una olla la leche, el café hierva previamente con azúcar deje hervir, retire del fuego y sirva caliente.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuleydis Romero	Nombre: Maria Nuñez
Documento: 33645[illegible]	Documento: 23960357
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: FAE-07-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua zul				
Fecha de la visita:	22-05-2025	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua zul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	23
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con Leche. - Queso fresco. Pan mantequilla - fruta: Banano.				
Intercambios	Alimento:	Fruta: Papaya por Banano			
	Motivo del intercambio	Aprovechar la fruta/ madurez	Fecha:	17-05-2025	Autorizado por: Apoyo Sup.

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

Observaciones: Cumple: 90%

Se solicito Traslado del menu # 1 del 19-05-25 para el dia de hoy y tambien se solicito por parte del operador un intercambio de Fruta: Papaya por Banano.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Emiliana Ballen
Documento: 1.326.411.912	Documento: 47.1150.785
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: AE 03
CÓDIGO: PAE-2-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua Azul

Fecha de la visita: 22-05-2025 | Sede educativa: San Carlos | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: C.N.X.H | No Servicios: 23

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche tiene en una olla la leche mezclamos el chocolate el azúcar con la leche y la maicena y listo.	C		C		C		C								35.3°C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 90 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Ramos	Nombre: Graciliano Gallego
Documento: 3364[illegible]	Documento: 1[illegible]
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	23-05-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	108

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sorbete de guayaba – Caldo de Pollo con papa Tostadas – Fruta: mango maduro.				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	YENNY ROJAS
Nombre: DOSTEN RAMIRO	Nombre: YENNY MABEL ROJAS
Documento: 3564592.1	Documento: 33491245
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE 01
CÓDIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aquazul.

Fecha de la visita: 23-05-2025 | Sede educativa: Carlos Rizaro | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: C.N.O.V.A | No Servicios: 108

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sancocho de gallina	C		C		C		C								37.8	C		C	
Arroz de la casa																			
Ensalada de repollo																			
Gelatina de agua																			
Bebida de frutas																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible] Romero	Nombre: YENNY NAREL ROJAS
Documento: 73[illegible]192	Documento: 33647043
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	26-05-2025	Sede educativa:	Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aquazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	18

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Calada harina de Platano. Bosquitas de yuca. Fruta: Mandarina entera.				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Matilde
Documento: 33645142	Documento: 24229150
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 01
CÓDIGO: PAE 02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agrado

Fecha de la visita: 26-05-2025 | Sede educativa: Fraguita

Operador: C.N.U.A | No Servicios: 18

Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
	X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T.(°C)	Cumple	No cumple	T.(°C)	Cumple	No cumple	T.(°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada harina de arroz			C		C		C												
Yuca sancochada																			
Cantidad de leche dejar																			
a parte la harina de plátano																			
mezclar con la leche																			
una de canela y canela de																			
hervir por 10 hts, retirar																			
del fuego y servir																			
															40°C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayleen Pinzón	Nombre: matilde orte96
Documento: 1064[illegible]	Documento: 2[illegible]
Cargo: Apoyo logistico	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	27-05-2025	Sede educativa:			
Operador:	Nutriendo Vidas Aguazul	I.E.D. Centro de Producción			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	396

		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 liquido,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.	3
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:	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 y segregación 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.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación:		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	3
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
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	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
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	2
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	4
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.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Graciliana Barrera	Nombre: Yurley Romero
Documento: 1124430185	Documento: 22645192
Cargo: manipuladora	Cargo: Apoyo Supervisión

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	27-05-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Goto		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aquazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	171
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Yogur de Sabor – Huevos de Codorniz cocidos Tajadas Platano maduro – Fruta.: Sandia porcionada				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

Cumple: 95%.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dulfay Romero	Nombre: Mercedes
Documento: 39615762	Documento: 33.6[illegible]2
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE02
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero.

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Agua zul

Fecha de la visita:	27-05-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Cano	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.V.A	No Servicios	171		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt de sabor	C		C		C		C		169					17.9°C				C	
Recalentar el empaque en seco y preferblemente frio																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 33645140	Documento: 33C1E762
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	27-05-2025	Sede educativa:	Carlos Rizarro		
Operador	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	108

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Yogurt de sabor - Tajadas plátano maduro Huevos de Codorniz cocinados - Fruta: Sandia Por ración.				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	YENNY ROJAS
Nombre: [illegible]	Nombre: YENNY MABEL ROJAS
Documento: 33645782	Documento: 35642045
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE 01
CÓDIGO: RAE-02
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 27-05-2025 | Sede educativa: Carlos Pizarro | Tipo de Complemento | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde | Almuerzo

Operador: CIVA | No Servicios: 108

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt de Sabor	C		C		C		C							23.8		C		C	
Desinfectar el empaque y servirse preferiblemente fría.																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: YENNY MABEL ROJAS
Documento: 3864[illegible]	Documento: 33[illegible]093
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA

5D

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: PAE01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: FAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	28-03-2025	Sede educativa:	Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con Leche - Queso Fresco Pan blanco - fruta: Piña porcionada.				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dorley Romero	Nombre: matilde
Documento: 1333[illegible]	Documento: 24320156
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 04
CÓDIGO: PAE-02-20
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: Nivel certificado Municipio de Agua zul

Fecha de la visita:	28-05-2025	Sede educativa	Porvenir	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.V.H	No Servicios	28		X		

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C							36.8C				C	
Vierta en una olla Lecha previamente diluida con agua y agregar el Chocolate el pedazo Constantemente deje hervir y sirva.																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duber Romero	Nombre: matilde ortego
Documento: 33645 [illegible]	Documento: 42 [illegible] 56
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 02
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	29-05-2025		Sede educativa:	Santo Domingo Savio	
Operador:	Consorcio Nutriendo Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	76
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Sancocho de mango Caldo de Carne con papa. - arepuelas Fruta: Pera.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):		T.E.G					
Placa del vehículo:	LLQ-497	N° de Ruta:	4	N° de sedes de la ruta:	5	Hora salida CDP:	8:20 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Santo Domingo Savio
Hora de llegada a la sede educativa	8:35 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	76

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menus aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

No se presento novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: QAE 02
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: QAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuleidy Romero	Nombre: Guillermo Castillo
Documento: 33645198	Documento: 74752452
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: RAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO RAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul					
Fecha de la visita:	29-05-2025	Sede educativa:	Porvenir			
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	18	

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Sorbete de mango – arepuelas Caldo de Carne Con papa – fruta: Pera				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menu 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: 95%

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Dusten Romero	matilde ortego
Documento:	3064[illegible]12	Nombre: matilde
Cargo:	Apoyo Supervisor	Documento: 24128156
		Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE01
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Agua2o1

Fecha de la visita: 29-05-2025	Sede educativa: Porvenir	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador: Condya	No Servicios: 18		X		

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de mango (Lavar desinfectar retirar cascara cortar el mango agregar la leche digerta agregar azucar y licuar colar y servir frio.	C		C		C		C								20.2	C		C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 90 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dylan Romero	Nombre: matilde
Documento: 1.234.567.890	Documento: 20928126
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE07
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-07-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	30-05-2025		Sede educativa:	Isidro Alba Soto	
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aquazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	171

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Avena fría - fruta: Banano Envuelto de mazorca - agua potable (pura)				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple: 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dorley Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 33645192	Documento: 33-6616262
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN PAE02
CÓDIGO PAE-02-2025
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua 2x1

Fecha de la visita: 30-05-2025 | Sede educativa: Isidro Alba Soto | Tipo de Complemento | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo

Operador: C.I.O.V.A | No Servicios: 171 | | X | |

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Polada Avena	C		C		C		C							21.7°C				C	
Leche																			
En una olla vierta agua, agregue la Avena dejar cocinar en estilla 5 min - hasta espesar retirar del fuego, cuando este fria la avena agregar la cantidad de leche requerida retirar la canela, licuar y servir Lista.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 90 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Jorge Romero	Nombre: Mercedes
Documento: 3264579	Documento: 53.616.262
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	2/04/2025			Sede educativa:	
Operador:	Consorcio Nutriendo V.A			I.E TEG Centro de Producción	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	398
	X				

		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.	3
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:	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 y segregación 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.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

Cumple = 1
No Cumple = 2
No hay presencia y/o Evidencia = 3
No Cuenta con Visita S.S = 4
No Aplica = N/A

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
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	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
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	2
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.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	97 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dutlen Romero	Nombre: Graciela
Documento: 33645792	Documento: 47430785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 01
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	21/04/2025		Sede educativa:	V.T Carlos Pizarro	
Operador:	Consorcio Nutriendo Y-A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios: 111	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Chocolate con Leche - Queso Fresco Pan Mantequilla Lacteo de Uvas.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): T.E.G
Placa del vehículo: LLR497 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 5 | Hora salida CDP: 5:30am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Carlos Pizarro			
Hora de llegada a la sede educativa	5:32 am			
Hora de salida de la sede educativa				
Temperatura el contenedor isotérmico				
Temperatura del complemento alimentario				
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	111			

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica) Vo

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C.
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menus aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

No se presento novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	A
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

Observaciones: Cumple 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuley Romero	Nombre: Guillermo Cortés
Documento: 3264598	Documento: 77.171.481
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Contratista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-07-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	21-04-2025T			Sede educativa:	Carlos Pizarro
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	111
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con leche - Queso fresco Pan mantequilla - Fruta: racimo de uvas				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Valentina Romero	Nombre: YENNY MABEL RODAS
Documento: 1136485142	Documento: 33647043
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN PAE01
CÓDIGO PAE-02-2025
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado, Municipio de Aquazul						
Fecha de la visita:	21-04-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.D.Y.A	No Servicios	111		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C		56-30						33.5 C			C	
Dispuesta en una olla																			
la leche preparamos																			
Luego le vertimos																			
agregue el chocolate																			
mezclar constantemente																			
deje hervir y sirva.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayley Romero	Nombre: YENNY MAYE ROJAS
Documento: 3864[illegible]	Documento: 33647043
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL		NO Certificado Municipio de Aguazul			
Fecha de la visita:	12-04-2025	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Sirviendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	25
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Colada de Avena de Sabor Deditos dorados Fruta: Mango Picado – agua pura (Potable bolsa).				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dorley Romero	Nombre: Graciliano
Documento: 33645197	Documento: 17139785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE01
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua							
Fecha de la visita:	22-04-2025	Sede educativa:	San Carlos	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	
Operador:	C.D.V.A	No Servicios	25		X			

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Salada Mixta con Sabor	C		C		C		C					30.7	C		36.4	C		C	
Vierte en una olla la cantidad de agua disuelta en agua tibia de cada una. Disolver la mezcla en agua fría mezclar con la papa ya cocidos, dejar enfriar, retirar del fuego y servir.																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Darlen Barrero	Nombre: Graciliana
Documento: 3264	Documento: 47470787
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	23-04-2025		Sede educativa:	Santo Domingo Savio	
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	76
	X				

Información de las raciones entregadas:

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

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dubleidy Amaro	Nombre: Maria Ruiz
Documento: 3226459	Documento: 23 962 374
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN PAE 07
CODIGO PAE-02-2025
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Agua Azul						
Fecha de la visita:	23-04-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Saulo	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.O.X.A.	No Servicios:	76		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Cafe con leche	C		C		C		C							39.2	C			C	
Observaciones: Se sirve en una olla el cafe preparado hecho con azucar y se hervir y retirar del fuego y servir caliente.																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Darleny Romero	Nombre: Maria Ivvia Chua Chu
Documento: 33645142	Documento: 23 961 377
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agua 201				
Fecha de la visita:	24042025	Sede educativa:	IE IES Centro de Producción		
Operador:	Abastecio Distribuidor Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	398

		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 liquido,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.	3
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:	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 y segregación 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.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

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.	A
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	A
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	A
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	A
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	A
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.	A
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.	A
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	A
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	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
Preparación, emsamble 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.	A
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	A
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.	A
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.	A
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	A
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, segun 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.	A
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	A
43	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	A
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	A
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	A
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.	A

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	97 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dorlen Romero	Nombre: Graciliano
Documento: 23615192	Documento: 117459785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: PAE 01
CÓDIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	21/04/2025		Sede educativa:	Isidro Alba Guio	
Operador:	Consorcio Nutriendo V.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	167

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada de Avena Fría - Fruta: Papaya en cubos
Huevos de gallina. Perros - Tajadas de Platano Maduro - agua pura (potabilizada)

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):
Placa del vehículo: N° de Ruta: 2 N° de sedes de la ruta: 5 Hora salida CDP: 5:45 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Isidro Alba Guio.		
Hora de llegada a la sede educativa	5:48am		
Hora de salida de la sede educativa			
Temperatura el contenedor isotérmico			
Temperatura del complemento alimentario			
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	167.		

Califique según nivel de cumplimiento. C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador:	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C.
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C.
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C.
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	C.
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos	C.
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C.
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C.
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C.
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

No se presento novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN PAE 01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado	C
Observaciones		Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Darley Romero	Nombre: Colleen Castillo
Documento: 33645192	Documento: 1143 [illegible] 47
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Contratista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 2 Pag 1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: FRE-07-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	24-04-2025	Sede educativa:	Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	19

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Avena Fría – agua potable bolsa. Huevo de gallina cocido Tajadas de Plátano maduro – Fruta: Papaya en Cubos				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	Mercedes
Nombre: Dorley Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 1264[illegible]912	Documento: 33.6[illegible]762
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE01
CODIGO: RAE02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: Ico certificado Montaño de Aguazul

Fecha de la visita: 29-04-2025	Sede educativa: Porvenir	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador: C.N.D.Y.A	No Servicios: 19		X		

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Cerbete de Guayaba	C		C		C		C					17.3°C			21°C			C	
Colada de Avena																			
Arroz en la olla																			
Hierba agua aviena																			
Azucar y la canela																			
en astillas de las hojas																			
para cocinar hay que retirar del fuego, cuando este listo la avena.																			
agregar la cantidad de leche requerida, retirar la canela y servir listo.																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 3226[illegible]	Documento: 33-[illegible]762
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: FDE-07-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	25-04-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Guio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	167

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sorbete de guayaba – Caldo de pollo con papa • Tostadas y Fruta: Manzana Royal entera				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuley Ramos	Nombre: Mercedes Ricaurte
Documento: 1.064.[illegible]	Documento: 33.646.767
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSION: 01
CÓDIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Agua de Dios

Fecha de la visita: 25-04-2025	Sede educativa: Isidro Alba Guio	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador: Carlos	No Servicios:		X		

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final °C			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de Guayaba lavar la fruta y desinfectar, retirar la cascara cortar la pulpa adicionar la leche y licuar hasta que quede agregar el hielo licuar con la fruta y servir bien frio.	C		C		C		C								22,5°C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 97 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Dayley Lenard	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 1.364.542.151	Documento: 39.644.762
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 2.1.01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-07-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Agua zul				
Fecha de la visita:	28-04-2025T	Sede educativa:	Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua zul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	19

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Harina de Platano Rosquillas de Yuca - Fruta: Mandarina Entera				
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Dorley Romero	matilde arteaga
Documento:	3964516	21228156
Cargo:	Apoyo supervisor	manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE 01
CODIGO: PAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 28-04-2025	Sede educativa: Porvenir	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador: C.N.D.V.A	No Servicios: 29		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Harina Platano Con Leche entera en la cantidad de agua y mezclar con la harina de platano en agua fria y mezclar con la panela hasta disolver y llevar a fuego lento hasta que espese y se retire del fuego y servir.	C		C		C		C							38.6 C				C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: matilde
Documento: 1333[illegible]	Documento: 24[illegible]
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 9 AECOA
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 28-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	28-04-2025	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	25
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Colada harina de Platano Rosquillas de yuca. Fruta: Mandarina entera					
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.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones: Cumple = 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Graciana	Nombre: Yurley Romero
Documento: 42 439 785	Documento: 1.264.519
Cargo: Manipuladora	Cargo: Apoyo Supervisión

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE.01
CODIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aquazul

Fecha de la visita: 28-04-2025 | Sede educativa: San Carlos

Operador: C.N.Y.A | No Servicios: 25

Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
	X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Maicena Platano																			
Verduras Arroz Pollo	C		C		C		C								36 C			C	
La Cantidad de Pollo															36.8 C				
Para Hervir Verduras los																			
Salpicar Platano en agua sal																			
y mezclar con la agua hirviendo																			
donde la pollada y Carne debe hervir por 10 mts																			
Cortar Verduras y Arroz																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95% %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ruben Ramos	Nombre: Graciliano Bailey
Documento: 3864[illegible]	Documento: 47.430.785
Cargo: Apoyo supervisor	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: RAE01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: RAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agrado				
Fecha de la visita:	29/04/2025		Sede educativa:	I.E.T.E.G Centro de Producción	
Operador:	Consorcio Nortiendo Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	398

		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.	3
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:	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 y segregación 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.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
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
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

Cumple = 1
NO cumple = 2
NO Aplica = N/A
No hay Presencia y/o Evidencia = 3
NO cuenta con Visita = 4

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso	N/A
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	2
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	4
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.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

El operador de Consorcio Noticero Vidas Agua 20 solicito intercambio menu 7 para hoy 29-04-2025 de complemento proteico Huevos de codorniz por huevo de gallina cocinado.

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Ivan Romero	Nombre: Graciliano
Documento: 3.364.598	Documento: 42.430.785
Cargo: Apoyo Logistico	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE 01
CÓDIGO: RAE-02-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	29-04-2025			Sede educativa:	San Carlos
Operador:	Casorero Nutriendo S.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	25
	X				

Datos del Menú a verificar:

Descripción del Menú: Yogurt de sabor, Huevos de cobertizo cocidos intercambio por de gallina. Rajada platano maduro - Fruta: Sandia en Triangulos.

Información de la ruta a verificar:

Nombre Centro de Producción (CDP):					
Placa del vehículo:	WLB-497	N° de Ruta:	3	N° de sedes de la ruta:	5
Hora salida CDP:	6:00am				

Datos de distribución:

Nombre de la sede educativa:	San Carlos.		
Hora de llegada a la sede educativa	6:03am		
Hora de salida de la sede educativa			
Temperatura el contenedor isotérmico			
Temperatura del complemento alimentario			
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	25		

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

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	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.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado. Hubo Intercambio.	NC.
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: PAE01
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C.

Observaciones: Cumplo = 90%

Solicitud de intercambio de huevo de cabrito por huevo de gallina cocinados

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Darley Romero	Nombre: Gabriel Castillo
Documento: 33645142	Documento: 1047451401
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: PAE 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: PAE-02-2025
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Agustín				
Fecha de la visita:	29-04-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Goto		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	167

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Yogurt de Sabor — Huevo gallina cocido Tajadas Platano maduro - Sandia Porcionada Triangulo.					
Intercambios	Alimento:	Huevos de codorniz por huevo de gallina.				
	Motivo del intercambio	El proveedor no alcanzo P.	Fecha:	24-04-25	Autorizado por:	Apoyo Sup.

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

Observaciones: Cumple = 90%

Solicitud de Intercambio por C.N.V.A Menu 7 de hoy huevos de Codorniz cocidos por huevo de gallina cocinados.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dixter Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 93645191	Documento: 33646762
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: RAE01
CÓDIGO: RAE01-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aquazul						
Fecha de la visita	29-04-2025	Sede educativa	I.E.D. Isidro Alba Ruiz	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.D.O.A	No Servicios	167		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt de sabor llega al Centro de manipulación el yogurt en bolsas, se distribuyen y se sirve frio.	C		C		C		C					15°C	C		16.9°C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 90% %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre:	Dixton Romero
Documento:	3364512
Cargo:	Apoyo supervisión

FIRMAS	
Nombre:	Mercedes Ivada
Documento:	23644376
Cargo:	Manipuladora

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO		
Alcaldía de Aguazul	ACTA	
	Código: A-GDAC-F-11 | Versión: 01	
	Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022	

No. 001

FECHA: 16 | 04 | 2025
HORA: 8.15 am a 10.00 am

LUGAR SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TEMA: ORIENTACIONES GENERALES PARA EL INICIO DEL CONTRATO 0390 DE 2025, DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE VIGENCIA 2025.

OBJETIVO: REVISIÓN DE ACCIONES Y ACLARACIÓN DE DUDAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación de los profesionales que estarán frente a la ejecución del contrato No. 0390 de 2025 por parte del contratista del programa PAE y la Administración Municipal.
2. Entrega del SIMAT para el inicio del programa de alimentación en las IE del área urbana del Municipio de Aguazul de nivel preescolar.
3. Verificación de la minuta patrón, los ciclos de menús, listado de intercambios y entrega de los documentos de la etapa de alistamiento.
4. Estipular los descuentos que tendrá el contratista por incumplimientos en la prestación del servicio alimentario.
5. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

Siendo las 8.15 am del 16 de Abril del 2025, se reunieron el Secretario de Educación y Cultura CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO, y el representante Legal de CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, DUVAN STIVEN MENESES MENDOZA, con el objeto de revisar las acciones para el inicio y ejecución del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025 de las Instituciones Educativas del área urbana del municipio de Aguazul.

El doctor Carlos Orjuela, da la bienvenida a los asistentes, manifestando que es muy importante para la administración municipal brindar un servicio con calidad e inocuidad, pues se tiene en nuestras manos a los más pequeños del sector educativo del municipio, y que son estos niños y niñas quienes van a aprender comer sanamente, debido a que están en la edad donde lo que aprenden no lo olvidan.

1. **Presentación de los profesionales que estarán frente a la ejecución del contrato No. 0390 – 2025 por parte del contratista del programa PAE y la Administración Municipal.**

El Representante legal Duban Estyven Meneses Mendoza, manifiesta que es muy importante para la empresa prestar un excelente servicio, pues la misión de la empresa es darse a

conocer con una marca de calidad y que estos contratos son un reto para que las empresas queden bien o mal calificadas; por otro lado, menciona el personal presentado en la propuesta serán los mismos que estarán frente al programa:

- Coordinador General: Jhon Jairo Martínez Sierra
- Técnico administrativo: Erika Lizeth Hernández Bolaños
- Y las nueve (9) personas manipuladoras de los alimentos en el proceso del programa de alimentación escolar PAE.

El doctor Carlos Orjuela, informa que la supervisión estará en cabeza del Secretario de Educación y Cultura, con el apoyo de la profesional Contratada DURLEY ROMERO QUESADA.

2. **Entrega del SIMAT para el inicio del programa de alimentación en las IE del área urbana para para cinco (5) sedes educativas del Municipio de Aguazul.**

Se socializa por parte del Doctor Carlos Orjuela que los alimentos se van a preparar en la sede principal de la I.E de Jorge Eliecer Gaitán y se deberán transportar en vehículo que cumpla con las especificaciones técnicas de transporte de alimentos, el cual distribuirá a cada sede educativa; de igual manera, se deben entregar en los horarios acordados con cada uno de los rectores de las instituciones educativas, en las siguientes: Isidro Alba Guio, Carlos Pizarro, San Carlos, Santo Domingo Savio y El Porvenir, donde se atenderán los estudiantes del nivel preescolar matriculados en el SIMAT y se estará solicitando mensualmente esta información a la Secretaría de Educación Departamental.

De igual manera informa al contratista que deberá realizar visita a cada una de las sedes educativas para llevar recibir los inventarios de las Instalaciones, el menaje, equipos y demás elementos que entreguen los Rectores o la persona a quien se delegue, lo cual verificará a través de un acta de recibo de los inventarios, los cuales se deben devolver al finalizar el contrato en iguales o mejores condiciones.

El contratista manifiesta, que se envíe el listado de los niños a beneficiar - SIMAT, vía correo electrónico nutriendovidas@outlook.com; de igual manera manifiesta que ese será el correo a través del cual se realicen notificaciones, novedades y demás requerimientos frente a la ejecución del contrato; para lo cual el Supervisor manifiesta que el correo institucional para todos los trámites pertinentes frente al contrato será: educacioncultura@aguazul-casanare.gov.co.

3. **Verificación de menús y entrega de los documentos de la etapa de alistamiento.**

El Ingeniero John Jairo, indaga como sería la distribución del personal manipulador de alimentos, específicamente en cuanto al tiempo laborado; para lo cual la profesional Marina Riveros, manifiesta que las manipuladoras que preparan los alimentos deben apoyar también en la distribución y servido a la población beneficiaria por lo tanto, tres (3) ellas se les debe

cancelar tiempo completo, las demás manipuladoras únicamente estarán de medio tiempo, Tal como se dejó plasmado en el anexo técnico del contrato; Se aclara que todas las manipuladoras deberán contar en cada sede educativa con sus carpetas donde se encuentren los documentos como (contrato, afiliación a seguridad social, exámenes médicos de ingreso y demás documentos requeridos para firma del contrato), esto con el fin de que en el momento de visita de supervisión o entes de control se pueda identificar todos los soportes de idoneidad de cada uno de los trabajadores.

De igual manera el Ing. John Jairo Martínez, informa que ya tiene listo para la revisión de la supervisión el informe en físico de los documentos que conforman la fase de alistamiento para lo cual se solicita que estos sean radicados en la Secretaría de Educación y Cultura.

El Ing. John Jairo enseña los formatos de ficha técnica de información y el aviso BPM para que sean aprobados por la supervisión, los cuales serán publicados en las respectivas sedes educativas con el objeto de que la comunidad educativa conozca la información y los beneficiarios de cada sede educativa en cuanto a la minuta patrón, ciclos de menús, lista de intercambios y demás correspondiente al programa. La supervisión revisa los formatos y los autoriza para que sean impresos y publicados en lugar visible de cada sede educativa. De igual manera el Ing. John Jairo refiere que en ejercicio del control social elaborará y publicará una cartelera informativa y la colocará en un lugar visible en cada sede educativa del municipio.

4. **Estipular los descuentos que tendrá el contratista en caso de advertirse que afectan el desarrollo de los procesos en la prestación del servicio alimentario.**

Los descuentos para aplicar en caso de presentarse situaciones contrarias a lo contractualmente pactado, sin que su aplicación impida el uso de la cláusula de multas y sanciones contractualmente pactadas en el contrato. Esta inclusión conlleva a que el operador, aceptando el contenido del anexo, esté sometido a la aplicación de estos descuentos.

Lo anterior teniendo en cuenta que en la ejecución de las actividades del programa PAE existe alto índice de riesgo de la ocurrencia de falencias en los cumplimientos en los estándares de calidad, cantidad y oportunidad de mejoramiento inmediato.

Se determinan en descuentos relacionados con la calidad del servicio que se relacionan los descuentos tendrán como soporte el informe que se emita de profesional de apoyo a la supervisión y el supervisor que sustenten el hallazgo.

ASPECTOS TÉCNICOS DE NOVEDADES PARA DESCUENTOS		
TIPO 1	**Situaciones advertidas que afectan directamente el desarrollo de los procesos del servicio de alimentación, impactan la calidad e inocuidad de los productos, estos serán objeto de descuento con la simple identificación, los cuales son directos y son aceptados de antemano por el operador**	
ÍTEM	NOVEDAD	DESCUENTO

1	Cambio de productos de acuerdo al ciclo de menú establecido, sin previa autorización de supervisión.	Descuento del 20% del valor del grupo de alimento cambiado sin autorización.
2	Incumplimiento de la Resolución 5109 de 2005, o demás normas que las sustituyan en cuanto a: Fechas de vencimiento expirada, falta de rotulado y empaques de alimentos defectuosos.	No cancelación del valor de los productos en los que se advierte la deficiencia.
3	Se presente una Enfermedad transmitida por Alimentos (ETA) en cualquiera de las sedes educativas y se compruebe mediante resultados del muestreo microbiológico que ello se presentó por inadecuada manipulación de alimentos en cualquiera de los procesos a cargo del Operador.	No cancelación de los alimentos del día de aplicación de la medida.
4	Suministro de alimentos preparados no aptos para el consumo, es decir, expuestos a altas temperaturas, crudos, consistencia y textura dura que no es acorde con la característica del alimento, en estado descomposición. Aplica cuando se hayan entregado a los beneficiarios.	No cancelación del grupo de alimento no apto del día de aplicación de la medida.
5	En el momento que los resultados de las muestras microbiológicas sean desfavorables o presenten limites superiores a los parámetros establecidos como normales o permitidos por el IVIMA y/o el laboratorio, se debe repetir el análisis y este costo va por cuenta del operador/contratista. Además, se debe presentar un plan de mejora. En el Caso que los resultados se alleguen a la supervisión después de terminada la prestación de Servicio	No cancelación del grupo de alimento no apto o no admitido por estar fuera de los parámetros normales establecidos del día de la toma de la muestra microbiológica.
6	No entrega de los elementos de aseo definidos en el presente documento, en la cantidad y periodicidad establecida.	Descuento del 15% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
7	Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan sin alguno de los componentes del menú del día de servicio, diferente a la proteína (no se puede servir sin este alimento)	No cancelación del grupo de alimento faltante del día de aplicación de la medida.
8	Se evidencie heces, contaminación o presencia de roedores y cucarachas en alguna de las áreas del restaurante escolar.	Descuento del 25% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita.
9	No se cumple con los gramajes mínimos de la porción servida por nivel escolar en cualquiera de los componentes de la minuta patrón. Se aplica cuando se ha comprobado en la verificación de gramaje, que el peso de la porción está por debajo del peso determinado. Para la determinación de cumplimiento de gramaje de las raciones servidas la supervisión tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas.	Descuento del 5% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
10	Cuando se presenten hallazgos relacionados con faltantes de alimento ya sea en cantidad o ausencia del mismo, para la preparación del menú diario y no se realice la reposición.	Descuento del grupo de alimento faltante de las raciones entregadas durante el día de la visita

11	No se cumpla, según lo programado, el plan de capacitación del personal manipulador de alimentos o que no se encuentre en los restaurantes escolares los documentos de idoneidad del personal manipulador de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Minsalud).	Descuento del 5% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
12	Plan de saneamiento básico con sus correspondientes formatos debidamente diligenciados y suscritos por el personal manipulador	Descuento del 5% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
13	No se encuentra en las sedes educativas establecidas, las contra muestras de las 72 últimas horas o se encuentren incorrectamente almacenadas o rotuladas, incluso sin rotulación.	Descuento del 10% del valor de las raciones entregadas durante el día de la visita
14	No se cuente con la Ficha Técnica PAE en un lugar visible del comedor escolar.	Descuento del 3% del valor de las raciones a entregar durante el día del servicio.
15	Cuando se suministre alimentación a personas diferentes a los estudiantes matriculados en el SIMAT	Descuento del 10% del valor de las raciones a entregar durante el día de la visita
16	Incumplimiento de obligaciones relacionadas con el pago del personal manipulador de alimentos (pago de seguridad social y salarios)	Descuento del 20% del valor de las raciones de un día del servicio, por cada cinco (5) días de retraso en el pago.

PROPOSICIONES Y VARIOS:
N/A

COMPROMISOS:
Por parte del contratante:

1. Entregar un producto de muy buena calidad, presentación al momento del servido en plato y lo que corresponda a los ciclos de menú y la minuta diaria.
2. Cumplir con la entrega, distribución y servido de los alimentos de acuerdo a la hora programada en cada sede educativa y el total que corresponde de raciones de alimentos.
3. Realizar inventarios tanto de las Instalaciones, menaje, equipos y otros que correspondan.
4. Llevar a cabo la fumigación correspondiente a la fase 1 del contrato, para el centro de producción de la IE Jorge Eliecer Gaitán del Municipio de Aguazul.
5. Cumplir a cabalidad en el desarrollo de las actividades en la ejecución del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025.

Por parte del municipio:

1. Entrega del reporte del SIMAT al operador.

PROXIMA REUNION: En el momento que lo requiera algunas de las partes.

ASISTENTES:

Nombre y Apellidos	Empleo/Rol que desempeña	Dependencia	Firma
CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO	Secretario de Despacho	Secretaria de Educación y Cultura	
DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA	Representante Legal	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul	

ANEXOS:

1. Planilla de asistencia.

Elaboro: Durley Romero Quesada
Profesional contratado – contrato 0166-2025

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional contratado – contrato 0126-2025

PROCESO GESTION DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 Versión:01

Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022

TEMA: Comité de Inicio Programa Alimentación Escolar

DIRIGIDO A: Contratistas

HORA: 8:15 AM FECHA 16-04-2025 LUGAR: Despacho SE y C.

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural	ENFOQUE DE GÉNERO			ENFOQUE ÉTNICO				ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL								GRUPOS ETAREOS						FIRMA
					U R	Sexo F	Sexo M	LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro-Raizales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Victima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera infancia 0-5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
1	Jhon Martinez	1143554	Aguazul	3156611334	Y	X						X						X					X		
2	Duvan Meneses	1116.551.770	Aguazul	3222190401	X	X						X						^				^			
3	Duvley Romero	33645142	Aguazul	3115090599	X							X						X					X		
4	Carlos Orjuela	74755135	DEQC	3118292475	✓	✓																			
5	Yorina Rueda	24227701	SE y C.	3112333784	✓																				
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									
11																									
12																									
13																									
14																									
15																									

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO		
Alcaldía de Aguazul	ACTA	
	Código: A-GDAC-F-11 | Versión: 01	
	Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022	

No. 002

FECHA: 12 | 05 | 2025
HORA: 10.00 am a 11.30 am

LUGAR SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TEMA: SEGUIMIENTO PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONTRATO 0390 DE 2025, DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE VIGENCIA 2025.

OBJETIVO: SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES DESARROLLAS EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación de los Rectores de las instituciones educativas al contratista del contrato No. 0390 de 2025, El Supervisor por parte de la Administración Municipal.
2. Socialización de actividades por el operador de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul.
3. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

Siendo las 10.00 am del 12 de Mayo del 2025, se reunieron el Secretario de Educación y Cultura CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO, los señores rectores de las instituciones educativas San Agustín, Licenciado OMAR VARGAS, Camilo Torres Restrepo, Licenciado MARTIN JAVIER PLAZAS y Jorge Eliecer Gaitán, Licenciado DIEGO FBIAN VALENCIA, Represente Legal del Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA, y demás profesionales de la administración Municipal y del contratista, como lo corrobora y evidencia en la planilla de asistencia firmada por cada asistente, con el objeto de revisar, verificar y realizar seguimiento a las actividades desarrolladas en la ejecución del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025 de las Instituciones Educativas del área urbana del municipio de Aguazul.

1. **Presentación Rectores de cada institución educativa y demás participantes presentes.**

Se procede a la presentación de cada participante de la reunión y se da el uso de la palabra a cada rector de cada Institución Educativa donde manifiestan que se ha venido evidenciando en la ejecución del contrato, especificando principalmente que los estudiantes de nivel preescolar no están tomando el alimento y que aunque no se pierde, porque lo consumen los niños y niñas de otros grados, la idea es que sean ellos quien consuman el alimento, de igual manera manifiestan que no están consumiendo, el envuelto de mazorca ni el tungo de arroz.

La profesional Marina Riveros, manifiesta que teniendo en cuenta que es Complemento alimentario jornada mañana, se revise la posibilidad de que sea entregado en el tiempo de descanso, para lo cual, los tres (3) rectores estuvieron de acuerdo con el cambio de horario para la entrega del complemento alimentario, es decir a partir del 20 de mayo, se inicia a entregar los alimentos a las 9 am; de igual manera se continuará realizando seguimiento al aceptación de los alimentos, para lo cual se debe verificar los productos autóctonos de la región y hacer seguimiento que realmente los consuman los niños y niñas del programa de alimentación escolar.

2. **Intervención del secretario de educación y cultura.**

Secretario de Educación y Cultura CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO supervisor del contrato 0390-2025, aclara al señor operador del programa tener en cuenta las sugerencias, quejas y reclamos por parte de los rectores en lo relacionado al complemento alimentario que se está entregando además, verificar con cautela que la población beneficiaria niños y niñas del nivel preescolar, quienes son los directos beneficiarios del programa consuman los alimentos adecuadamente y tener en cuenta al cambio de horario para la entrega de las raciones hacer el seguimiento previo en el trascurso de este periodo en ejecución.

3. **Socialización de actividades por el operador de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul.**

El operador del programa hace énfasis en el desarrollo de las actividades durante el tiempo de entrega del complemento se tiene en cuenta las apreciaciones y las observaciones en el seguimiento del programa PAE que realizaron los rectores, para lo cual se aceptarán las sugerencia para garantizar un buen servicio, de igual manera manifiestan que revisaran la preparación de los productos ofertados especialmente los que son autóctonos de la región, buscando que en el momento que se entreguen tengan la mejor aceptación por parte de la población focalizada del programa PAE. De igual manera se realizará el cambio de horario y se realizará el respectivo seguimiento para verificar la aceptación de cada uno de los alimentos.

PROPOSICIONES Y VARIOS:
N/A

COMPROMISOS:

1. Cambio de horario en la entrega del complemento alimentario para cada sede educativa a partir de las 9 am, entregando un producto de muy buena calidad de los alimentos de acuerdo a la hora programada en cada sede educativa.
2. Hacer seguimiento a cada sede educativa de acuerdo al horario nuevo que los beneficiarios consuman todos los alimentos servidos.
3. Verificar el consumo de alimento de acuerdo al cambio de horario.

PROXIMA REUNION: En el momento que lo requiera algunas de las partes.

ASISTENTES:

Nombre y Apellidos	Empleo/Rol que desempeña	Dependencia	Firma
CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO	Secretario de Despacho	Secretaria de Educación y Cultura	
DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA	Representante Legal	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul	

ANEXOS:

1. Planilla de asistencia.

Elaboro: Durley Romero Quesada
Profesional contratado – contrato 0166-2025

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional contratado – contrato 0126-2025

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 Versión:01
Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022

TEMA: Seguimiento prestación del Servicio de Alimentación Escolar

DIRIGIDO A: Rectores - Contratista y Supervisión

HORA: 10:00 AM FECHA: 12 mayo 2025 LUGAR: Despacho SE y C

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural	ENFOQUE DE GÉNERO		ENFOQUE ÉTNICO				ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL						GRUPOS ETAREOS						FIRMA
						Sexo		LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro- Raizales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Víctima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera infancia de 0 a 5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
					U	R	F	M																		
1	Jhon Martinez	7478554	Aguazul	3156161334	X			X					X						X					X		
2	Omar Vargas	9395121	I.E. San Agustín	3125836791	X			X					X						X					X		
3	Martín Plazas P.	7475112	IECTR	3115322405	X			X					X						X					X		
4	Diego F. Vivas L. P.	7630103	IE JEC	3134201634	X			X					X						X					X		
5	Carlos Oyuela	74755135	EyC	3118292495	✓			✓																✓		
6	Durley Romero	33645192	SEyC	3115090599	✓			X					X						X					X		
7	Liliana Reyes M.	1118533393	SEyC	3112275698	✓			✓					✓	✓										✓		Liliana Reyes.
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										

No. 003

FECHA: | 20 | 05 - 25
HORA: 8.30 am a 10.30 am

LUGAR AUDITORIO SEDE EDUCATIVA ISIDRO ALBA GUIO - I.E CAMILO TORRES

TEMA: PRIMERA MESA PÚBLICA DE PAE MUNICIPAL VIGENCIA 2025

OBJETIVO: SOCIALIZAR LAS GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DAR A CONOCER EL OPERADOR RESPONSABLE, LOS CANALES DE ATENCIÓN AL CIUDADANO Y LAS ACTIVIDADES PREVISTAS EN LA EJECUCIÓN DEL PAE PARA LA VIGENCIA 2025.

ORDEN DEL DÍA:

1. Lectura y aprobación del orden del día.
2. Oración a cargo de la doctora Carmen Galván.
3. Palabras de apertura de la mesa pública del PAE a cargo de la Secretaria de Educación y Cultura encargada, doctora Carmen Galván.
4. Socialización del contrato de prestación del servicio de alimentación escolar – vigencia 2025.
5. Descripción de la población focalizada.
6. Modalidad de atención y tipo de complemento alimentario.
7. Dar a conocer la estructura de los ciclos de menús.
8. Generación de empleo y compras locales.
9. Ejecución del Contrato No. 0390 de 2025 por parte del contratista.
10. Divulgación de los canales de atención al ciudadano.
11. Participación ciudadana.

DESARROLLO

Siendo las 8:30 a.m. del 20 de mayo de 2025, se dio inicio a la primera mesa pública del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en el auditorio de la Institución Educativa Camilo Torres Restrepo, sede Isidro Alba Guio, con la participación de la comunidad educativa, representantes del programa y algunos entes de control.

La jornada comenzó con la presentación de los asistentes y, al constatar el quórum reglamentario, se procedió con la lectura del orden del día, el cual fue aprobado por unanimidad.

Seguidamente, la doctora Carmen Galván dirigió un momento de oración. A continuación, en calidad de Secretaria de Educación y Cultura Encargada, ofreció las palabras de bienvenida y agradeció la participación activa de los asistentes. Con ello, dio apertura formal a la primera mesa pública del PAE vigencia 2025.

Socialización contrato de prestación de servicio de alimentación escolar del contrato No. 0390 de 2025.

Durante el desarrollo de la mesa pública, se dio a conocer información detallada del **Contrato No. 0390 de 2025**, correspondiente a la prestación del servicio del **Programa de Alimentación Escolar (PAE)**. Se socializaron aspectos clave del contrato, tales como: la identificación del **representante legal** de la entidad contratista encargada de la implementación del programa. El objeto del contrato, el valor total asignado para su ejecución y el tiempo de duración establecido. Esta información fue expuesta con el fin de garantizar la transparencia y conocimiento de los actores involucrados frente a la operatividad del programa en la vigencia 2025.

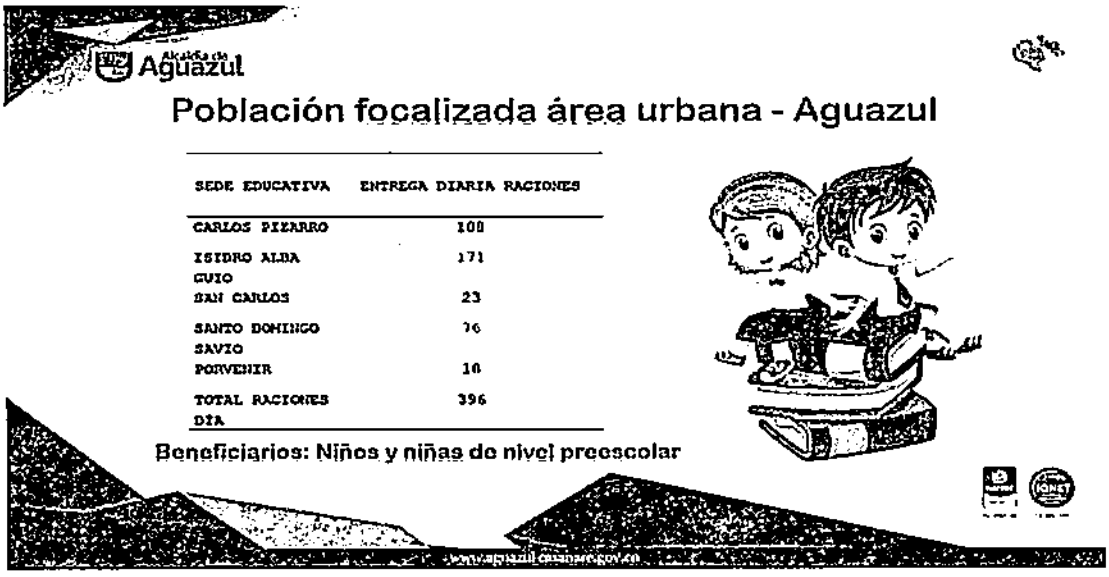
Alcaldía de Aguazul

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO.	0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025
CONTRATISTA:	CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL
NIT:	901.936.820-9
REPRESENTANTE LEGAL	DUVÁN STIVEN MENESES MENDOZA
C.C:	1.116.551.773
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE.
VALOR INICIAL:	CUATROCIENTOS TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS ($403.670.141,00) M/CTE.
PLAZO:	SIETE (07) MESES CALENDARIO
FECHA ACTA DE INICIO:	16 DE ABRIL DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL:	27 DE OCTUBRE DE 2025

Descripción de la población focalizada.

De acuerdo con la Bolsa Común firmada con la ETC Gobernación de Casanare, la población focalizada para el servicio de alimentación escolar, corresponde a los niños y niñas de los

grados de preescolar del área urbana del municipio. Esta población se encuentra distribuida en cinco sedes educativas, a las cuales se les han asignado complementos alimentarios conforme a los reportes del SIMAT. A continuación, se detalla el número de complementos asignados por sede educativa.



Modalidad de atención y tipo de complemento alimentario:

En el marco del Contrato No. 0390 de 2025, se estableció que, durante la primera etapa de ejecución, la modalidad de atención seria Comida Caliente Transportada (CCT), teniendo como centro de producción la sede principal Jorge Eliecer Gaitán. Posterior al receso escolar, se implementará una modalidad mixta que contempla la atención en cuatro sedes educativas bajo la modalidad de Preparada en Sitio, dado que estas sedes para esa fecha contaran con restaurante escolar habilitado, y una sede educativa continuará siendo atendida bajo la modalidad de Comida Caliente Transportada, de acuerdo con las condiciones logísticas y de infraestructura disponibles.

Teniendo en cuenta el horario de clase de los niños y niñas de preescolar, el complemento alimentario que se entrega corresponde al estipulado en la Resolución 00335 de 2021, específicamente en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, bajo la modalidad de Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM), el cual está diseñado para cubrir los requerimientos nutricionales parciales de los estudiantes que asisten en jornada de la mañana.

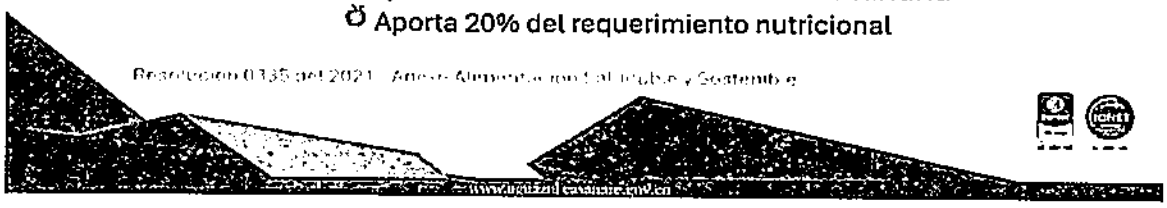


Modalidad de atención

- Comida Caliente Transportada CCT
- Preparada en Sitio PS y CCT

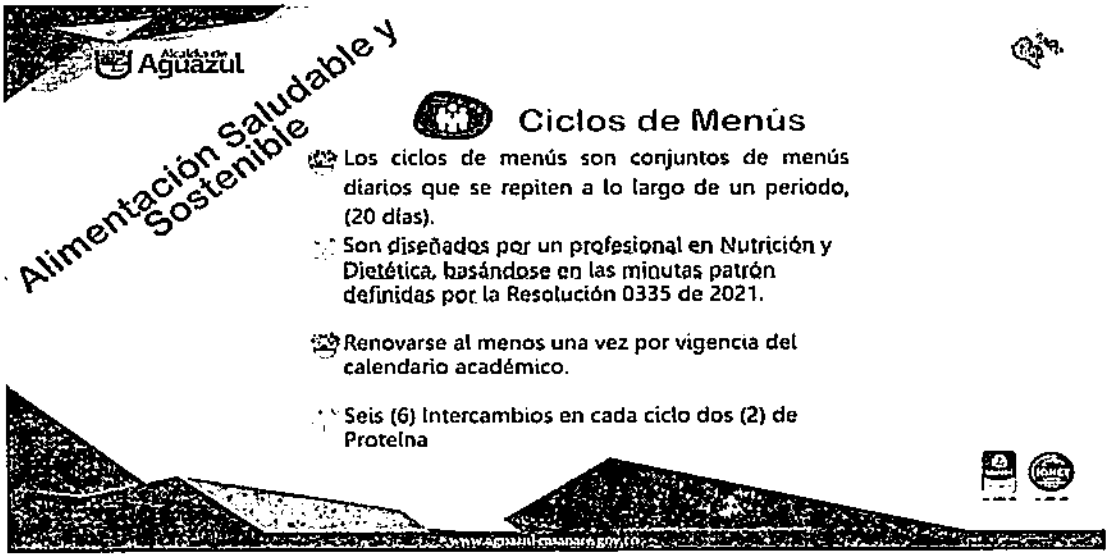
Tipo de complemento alimentario

- Complemento Alimentario Jornada Mañana
- Aporta 20% del requerimiento nutricional



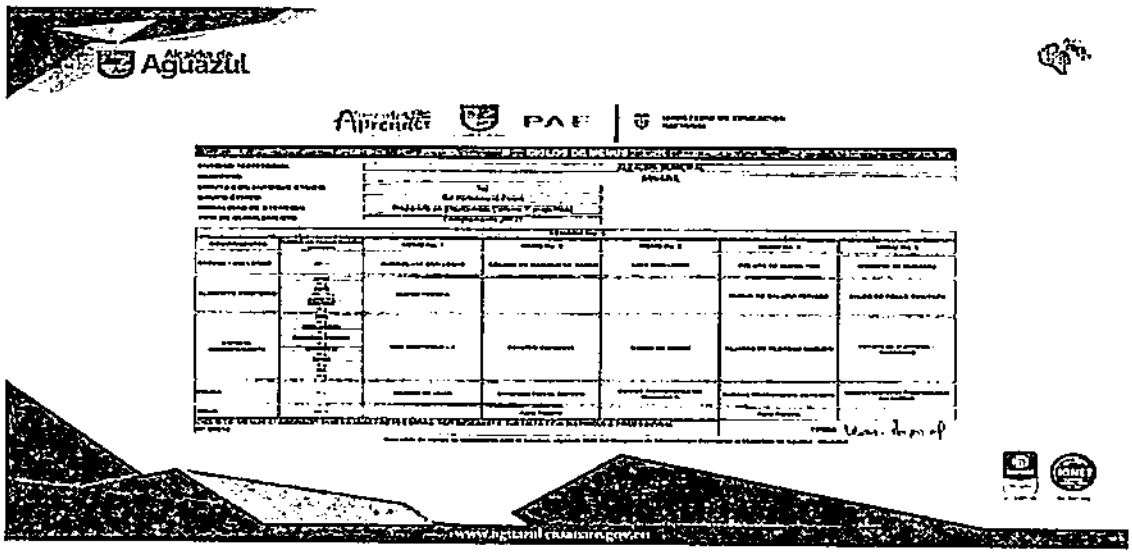
Dar a conocer la estructura de los ciclos de menús:

Se informa que en cada una de las sedes educativas atendidas se encuentra disponible y visible la estructura documental correspondiente al servicio de alimentación escolar, la cual incluye la ficha técnica del complemento alimentario, la minuta patrón, los ciclos de menús y la lista de intercambios. Esta documentación está dispuesta en un lugar visible dentro del restaurante escolar o zona de entrega del complemento, con el fin de garantizar la trazabilidad del servicio, la adecuada implementación del menú establecido y la transparencia frente a la comunidad educativa.



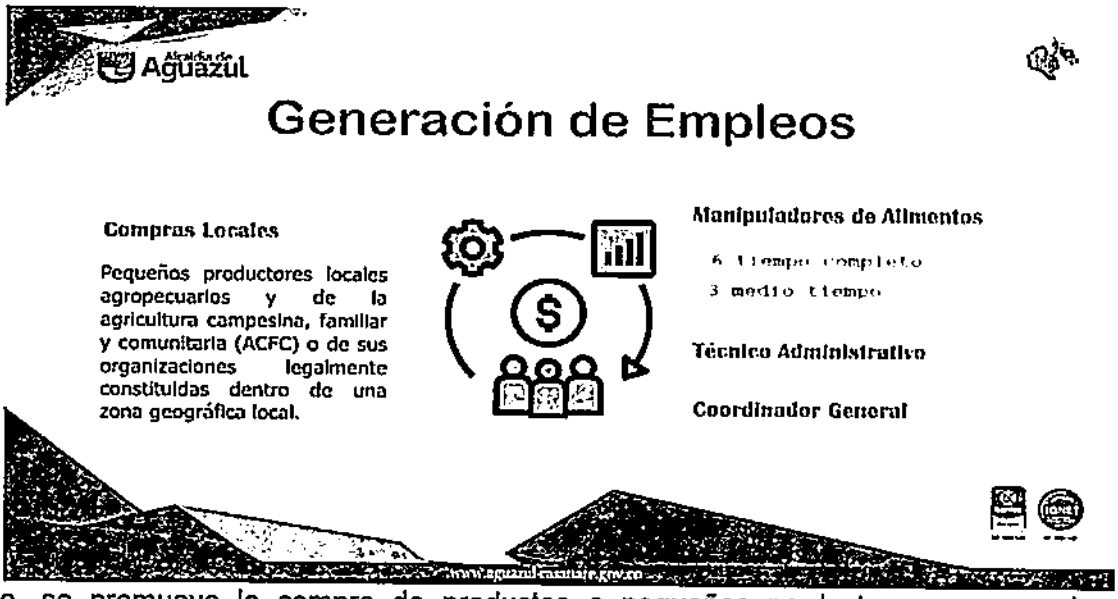
Se hace énfasis en que los ciclos de menús establecidos en el marco del Programa de Alimentación Escolar están compuestos por grupo de alimentos definidos conforme a los lineamientos técnicos y nutricionales del Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 de 2021. Dichos ciclos consideran una frecuencia semanal específica para cada grupo de alimentos, garantizando variedad y calidad nutricional. Es importante aclarar que el servicio entregado no corresponde a un desayuno, sino a un Complemento Alimentario Jornada Mañana (CAJM), el cual tiene una composición y objetivo nutricional diferente, diseñado para cubrir parcialmente los requerimientos energéticos y de nutrientes de los niños y niñas beneficiarios durante su jornada académica.

Se explica que, conforme a la normatividad vigente establecida en la Resolución 00335 de 2021 y su anexo técnico, el operador del Programa de Alimentación Escolar cuenta con la posibilidad de realizar hasta seis (6) intercambios nutricionales durante cada ciclo de menús, cuya duración es de 20 días calendario escolar. De estos seis intercambios, hasta dos (2) pueden ser utilizados para modificar la fuente de proteínas sin afectar el valor nutricional del complemento. Es requisito que estos intercambios estén debidamente justificados y sean publicados en lugar visible en cada sede educativa, de modo que la comunidad educativa esté informada y se garantice la transparencia en la ejecución del servicio.



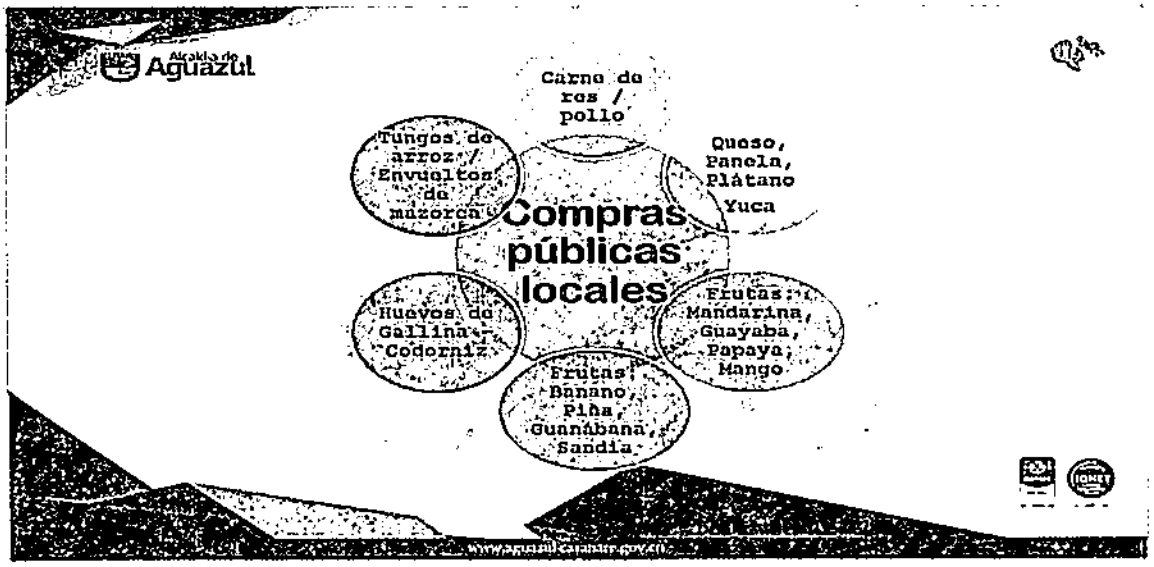
Generación de empleo y compras locales:

En el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se destaca el impacto positivo en la generación de empleo local y el fortalecimiento de la economía regional, ya que el operador del servicio contrata mano de obra en el territorio, incluyendo manipuladoras de alimentos, coordinador general, entre otros perfiles.



Asimismo, se promueve la compra de productos a pequeños productores y proveedores locales, especialmente alimentos frescos como frutas, plátanos, raíces, panela y lácteos, lo que contribuye al desarrollo de pequeños productores y a la dinamización de las economías rurales

y urbanas del municipio. Esta estrategia, alineada con los lineamientos del PAE y la política de compras públicas locales, busca no solo garantizar un servicio alimentario de calidad, sino también generar bienestar social y económico en las comunidades beneficiadas.



Ejecución del Contrato No. 0390 de 2025 por parte del contratista:

En el marco de la ejecución del Contrato No. 0390 de 2025, el contratista socializó los detalles del objeto contractual, así como los avances y actividades desarrolladas hasta la fecha. Para ello, presentó registros fotográficos que documentan el cumplimiento de dichas actividades, incluyendo la fase de alistamiento, la implementación de protocolos operativos y sanitarios, el número de raciones entregadas, la conformación del equipo de trabajo, la producción de los complementos alimentarios, así como los aspectos logísticos y de transporte. En conjunto, estos elementos evidencian la prestación del servicio conforme a los lineamientos técnicos y administrativos establecidos en el contrato.

Divulgación de los canales de atención al ciudadano:

Durante la jornada, el Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul y la Administración Municipal recordaron a los asistentes los canales de atención al ciudadano dispuestos para resolver inquietudes, recibir sugerencias y reportar novedades relacionadas con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
Se brindó la siguiente información de contacto:

- **Correo electrónico del consorcio operador:** nutriendovidas@outlook.com

- **Correo electrónico de la Secretaría de Educación y Cultura:** educacioncultura@aguazul-casanare.gov.co
- **Número celular del Coordinador del PAE:** 3156161334

Estos canales están disponibles para fortalecer la comunicación entre la comunidad educativa, la administración municipal y el operador del programa, promoviendo la participación ciudadana y el seguimiento efectivo a la prestación del servicio.

Participación ciudadana:

Toma la palabra el licenciado Martín Javier, quien manifiesta que es indispensable que los comedores escolares sean entregados antes del receso escolar, con el fin de garantizar el inicio oportuno de la modalidad Preparada en Sitio a partir del 07 de julio de la presente anualidad, conforme al cronograma establecido.

Asimismo, expone una problemática recurrente en el territorio relacionado con el uso inadecuado del menaje, utensilios, equipos e infraestructura entregados al operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), ya que muchos de estos elementos son dañados o utilizados sin los cuidados necesarios, lo cual acelera su deterioro. A su vez, no están siendo repuestos ni reparados, situación que ha generado afectaciones operativas en el desarrollo del servicio.

También manifiesta su interés en conocer con claridad cuáles han sido las compras locales efectivamente realizadas por parte del operador del PAE y solicita que los intercambios nutricionales solicitados y aprobados sean debidamente socializados con los rectores de las instituciones educativas, en aras de promover la transparencia y la articulación institucional.

Además, hace énfasis en que los niños beneficiarios han mostrado baja aceptación por productos como los envueltos de mazorca y los tungos de arroz, por lo que considera pertinente que estos alimentos sean retirados del ciclo de menús y reemplazados por opciones más acordes con las preferencias de los estudiantes.

Finalmente, informa que ha implementado medidas para fomentar la oferta de alimentos saludables en las tiendas escolares; sin embargo, señala que enfrenta una problemática con los vendedores ambulantes ubicados en las mallas de las instituciones, quienes comercializan productos altos en azucares y grasas sin cumplir las condiciones mínimas de higiene ni las normas de manipulación de alimentos, lo que representa un riesgo sanitario para la comunidad estudiantil.

Rta. La secretaria agradece la intervención del licenciado Martín Javier y reafirma el compromiso institucional, frente al uso inadecuado del menaje, utensilios y equipos, la secretaria hace un llamado al operador del Programa al cuidado, uso responsable y conservación de los bienes entregados.

En relación con las compras locales, el operador Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, interviene informando detalladamente cuales son las compras locales, y se compromete a buscar alternativas más eficaces para informar los intercambios nutricionales aprobados, con el fin de mantener la transparencia y trazabilidad del proceso.

En cuanto a la situación con los vendedores ambulantes, manifiesta que este es un tema que debe ser abordado en articulación con la Secretaría de Salud, la Secretaría de Gobierno y las instituciones educativas, ya que la vigilancia del entorno escolar es una responsabilidad compartida. No obstante, reconoce el esfuerzo de los directivos en fomentar hábitos saludables y apoya iniciativas como la promoción de alimentos sanos en las tiendas escolares.

Por su parte, el rector Diego Fabian, solicita celeridad en la ejecución del contrato de mantenimiento de los restaurantes escolares, ya que en la sede Carlos Pizarro el servicio de alimentación escolar se está brindando en las canchas, lo que, sumado a las constantes lluvias, representa un riesgo permanente para los niños que se exponen a condiciones inadecuadas durante el consumo del complemento alimentario.

Rta: Adelantar los trámites necesarios ante la secretaria de infraestructura para que la entrega de los comedores escolares habilitados se realice en el menor tiempo posible, permitiendo así el inicio oportuno de la modalidad Preparada en Sitio.

Durante la intervención, el licenciado plantea la inquietud sobre por qué dentro del contrato del Programa de Alimentación Escolar no se contempla una partida presupuestal destinada específicamente para la dotación, entendida como la adquisición y/o reposición de utensilios, menaje, equipos menores e infraestructura básica necesaria para el funcionamiento adecuado del servicio.

Rta: La secretaria responde que, debido a la fuente de financiación con recursos del SGP - Alimentación Escolar, no es posible destinar recursos del contrato directamente a dotación. Por esta razón, hace un llamado al operador para que cuide y conserve los bienes entregados, con el fin de prolongar su vida útil y evitar afectaciones al servicio. Adicionalmente, informa que se encuentra en curso una transferencia de recursos a los rectores para la compra de algunos elementos indispensables, entendiendo que esta situación limita la sostenibilidad del programa en las sedes educativas y agrava las dificultades operativas cuando los implementos existentes se deterioran y no pueden ser reemplazados oportunamente.

En su intervención, la señora Carmen, madre de familia de la sede Isidro Alba y miembro del Comité de Alimentación Escolar (CAE), sugiere que los alimentos ofrecidos en las tiendas escolares deben contar con mayor variedad en su preparación, ya que actualmente, por ejemplo, las empanadas siempre son de pollo, lo que puede generar desinterés por parte de los estudiantes. Propone que se establezca una rotación en los sabores, incluyendo empanadas de carne, queso, hawaiana, entre otros, con el fin de ofrecer opciones más atractivas y evitar que los niños se cansen de consumir siempre el mismo tipo de alimento.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA



Seguidamente, la coordinadora de las sedes de primaria del Colegio Camilo Torres Restrepo toma la palabra para hacer énfasis en la importancia de generar conciencia en los padres de familia respecto a los alimentos que brindan a sus hijos, recomendando evitar el envío de gaseosas, jugos embotellados, paquetes y dulces, ya que estos productos no aportan a una alimentación saludable. Como ejemplo positivo, menciona la experiencia de la sede Antonio Nariño, donde la profesora Clarita ha implementado los días miércoles como el "Día de la Fruta", estrategia en la cual todos los estudiantes deben llevar una fruta para compartir y consumir en grupo, fomentando así hábitos alimentarios saludables desde la convivencia escolar. Señala que esta práctica ha tenido muy buena acogida por parte de los niños y se destaca como una iniciativa sencilla pero efectiva para promover el consumo de alimentos frescos y nutritivos.

La delegada de la Defensoría del Pueblo, Adriana Niño, manifiesta que se debe considerar el retiro de los envueltos de mazorca del ciclo de menús, si estos no están siendo bien aceptados por los niños.

Por su parte, el personero municipal señala que, más allá de los alimentos en sí, es a los padres de familia a quienes se debe educar en temas de alimentación saludable. Además, explica que, en el municipio, los envueltos de mazorca no se elaboran con mazorca dulce sino con mazorca amarga, lo que podría ser la causa principal del rechazo por parte de los niños.

Rta: La secretaria refuerza que, al momento de estructurar los ciclos de menús del Programa de Alimentación Escolar, se tienen en cuenta los usos y costumbres locales, incluyendo productos autóctonos de la región como el tungo de arroz y el envuelto de mazorca, los cuales forman parte de la identidad cultural alimentaria del territorio. No obstante, se aclara que, antes de tomar la decisión de retirar alguno de estos productos del ciclo de menús, el operador, en coordinación con la Secretaria de Educación y Cultura, deberá realizar un seguimiento detallado de los ingredientes y del proceso de elaboración, así como una evaluación de aceptación entre los beneficiarios. En caso de comprobarse que más del 50 % de los estudiantes no consumen el producto y que dicha situación obedece a factores como el sabor o el rechazo generalizado, se procederá con el reemplazo por otro alimento disponible en la lista oficial de intercambios nutricionales autorizados. De lo contrario, y si se confirma su aceptación o viabilidad con ajustes, el alimento continuará siendo ofrecido, dado que constituye un elemento representativo de la cultura alimentaria local.

ASISTENTES:

Nombre y Apellidos	Empleo/Rol que desempeña	Dependencia	Firma
CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO	Secretario de Despacho	Secretaria de Educación y Cultura	
SERGIO ANDRES MENESES	Representante Legal - Suplente	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul	

ANEXOS:

1. Planilla de asistencia

Elaboro: Durley Romero Quesada
Profesional contratado – contrato 0166-2025

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional contratado – contrato 0126-2025

PROCESO GESTION DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 Versión:01

Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022

TEMA: Primera Mesa Publica PAE Vigencia 2025

DIRIGIDO A:

HORA: 8:30am FECHA: 20 de Mayo 2025 LUGAR: Sede Isidro Alba G

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural	ENFOQUE DE GÉNERO			ENFOQUE ÉTNICO				ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL								GRUPOS ETAREOS					FIRMA
					U R	Sexo F	Sexo M	LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro- Raizales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Víctima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera infancia de 0- 5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
1	Katherine Silva	33.645.761	Aguazul	3115027763	X	X																				
2	Karina Fuentes	24227704	Educación	3112333781	X	X																				
3	Liliana Reyes	1118533343	SEyC	3112275648		/																				
4	CARMEN CAMBA	1116542411	REP-CAE	3115506948		X																				
5	Jhon Martinez	74755514	Aguazul	3156164234			X																		X	
6	Sergio Meneses	1.116.916.090	C.N. Vidas	3214977154	X		X																			
7	Nelxi Cerdda	23795420	Cll 19a 8-45	3213275911		X																				
8	Juan Boni:	1121826698	Cll 14 # 8-27	3212014011	X		X																			
9	DIEGO F. VALENCIA	7634073	IE SEC	3134201637	X		X																		X	
10	Luis Francisco Cabrera	74755777	Personería	3125733916	X		X																		X	
11	Adriana Cuellar	1098862794	Defensor Pueblo	3124131327	X	X																			X	
12	Martin J. Plazas	74751112	Barrio Central	Aguazul 3115322405	X		X																		X	
13	Omar Vargas	9395121	I.E. San Agustin	3115836791	X		X																		X	
14	Rosemary Cortes	51819980	Comunidad Tonel	3104820273			+																		+	
15	Edgar Avendaño	1116546443	Prensa	3127353237			X																		X	

PROCESO GESTION DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 | Versión:01

Vigente: Resolución No 429 del 22 de diciembre del 2022

TEMA: Primera Mesa Publica Vigencia 2025

DIRIGIDO A:

HORA: 8:30 am | FECHA: 20 de Mayo 2025 | LUGAR: Sede Isidro Alba Guio

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural		ENFOQUE DE GÉNERO			ENFOQUE ÉTNICO					ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL							GRUPOS ETAREOS						FIRMA
							Sexo		LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro- Raizales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Victima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera infancia 0-5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
					U	R	F	M																				
1	Daniela Cristancho	1.118.718.328	Yopal	3222370898	X		X						X							X								
2	Dirley Romero	33645798	SEyC	3115090594	X		X						X							X								
3																												
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												

Alcaldía de Aguazul

160.34.11

Aguazul, 13 de Junio de 2025

Señores:
CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL
R/L. Duvan Stiven Meneses Mendoza
Contrato 0390 de 2025
Aguazul - Casanare

Asunto: Subsanar observaciones Informe parcial No. 1 Contrato 0390/2025.

Cordial saludo.

Me dirijo respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar subsanar observaciones a los documentos y anexos aportados en el presente informe parcial No. 1 presentado por el operador de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul para llevar a cabo la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, Complemento Alimentario Jornada Mañana después de revisar y verificar dicha información presentada se describe observaciones a continuación.

1. En el informe presentado corregir las cantidades de raciones entregadas no coinciden, de igual manera el valor a cobrar en el pago parcial no coincide.
2. En la hoja de portada faltó agregar el anexo 20 de solicitud de intercambios.
3. En el Ítem 1 del informe parcial 1 de la fase de alistamiento no incluye el programa de Hábitos saludables anexar texto aquí.
4. La actividad No. 3 Anexar solicitud aprobada, Cotización y Factura del Mantenimiento correctivo y preventivo no está el anexo 9 de mantenimiento.
5. Actividad No. 14 Anexar la documentación y soportes de los proveedores de Pollo y Carne como proveedores, y el registro sanitario expedido por Invima Vigente de los proveedores en mención.
6. La actividad No. 16 falta anexar la certificación de los padres de familia usuarios del programa firmada por Rector de la Institución educativa.
7. Dice en la actividad No. 20 anexo 19 lista asistencia charla hábitos saludables, pero en la portada es anexo 18 corregir; a la vez anexar certificación expedida por el Rector de la charla hábitos saludables de la sede educativa donde se realizó esta actividad.
8. En la actividad No. 24, completar casilla donde falta colocar los anexos 4, 5 y 6 hace relación en lo que se está soportando como evidencia.
9. La actividad No. 25 especificar una tabla donde este los horarios de entrega de la CCT a cada sede educativa y los horarios de entrega después de la reunión con los rectores.
10. La Actividad No. 26 hacer una tabla donde especifique; nombre completo, No. Cédula, los días laborados y el valor de pago de las manipuladoras contratadas y otra tabla con relación a los profesionales contratados por C.N.V.A con los mismos datos requeridos anteriores que correspondan. Falta la planilla como tal del pago de SS del técnico administrativo periodos ya ejecutados, y soporte de pagos de nómina

Enviado
#322

del mismo. Anexar los documentos soporte y copia del profesional Contador Tarjeta P. vigente.

11. En el Anexo # 2: corregir relación fecha pago de nómina dice periodo 21/10/2024 al 30/04/2025. En los contratos del personal manipulador no está anexado los exámenes de ingreso, la entrega de la dotación personal.
12. En el Anexo # 4: Cambiar las certificaciones de los rectores no coinciden con las cantidades raciones entregadas, y falta firma del Rector I.E San Agustin.
13. En el anexo 13: Falta anexar la documentación completa de la empresa que presta el servicio de las Muestras y Análisis Microbiológico.
14. En el Anexo # 16: Anexar la remisión de limpieza y desinfección.
15. En el Anexo # 17; Compras Públicas Locales en relación a las compras la mayoría de las facturas no tienen el soporte de pago, una factura pertenece a la compra de mayo y está en el mes de abril, les falta anexar la copia de la cédula de las cuentas de cobro y otras el No. de la factura, cambiar el valor en la tabla de compras así;
    - Factura 1298 está en mes abril, pero dice compra en mes mayo corregir.
    - Cuenta cobro 001 de Oliverio Lemus falta anexar copia CC y soporte de pago.
    - Factura 5092 anexar soporte de pago.
    - Factura 1466 está en mes abril pertenece a compras mes mayo
    - Cuenta C. 001 Maria Liliana Mendoza Méndez anexar copia CC y soporte de pago.
    - Reporte Suministro El Buen Sabor Esperanza Díaz Fonseca anexar: cuenta de cobro, si no existe factura de compra, cámara de comercio (si existe), copia CC y soporte de pago.
    - Cuenta Cobro 01 Francisco Arevalo Briceño anexar copia CC y soporte pago.
    - Corregir en la tabla compra mes mayo No. de facturas Centro Fruver no corresponde al valor quedaron cruzados los valores pagados, y anexar los Soportes de pago.
    - Cuenta Cobro 002 Oliverio Lemus de mayo anexar copia CC y soporte pago.
    - Factura No. 5095 y la No. 1467 anexar soporte de pago.
    - Cuenta Cobro 002 de Liliana Mendoza anexar copia CC y soporte de pago.
16. En el Anexo # 18: Falta la Certificación del Rector de la charla Hábitos saludables y la documentación completa soporte de la Nutricionista quien dirige las charlas de H.S.
17. Falta anexar los documentos y soporte de la empresa de Fumigación y la certificación del servicio de Fumigación.

Atentamente,

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO
Secretario de Despacho Secretaría de Educación y Cultura
educacioncultura@aguazul-casanare.gov.co
Cel: 3118292475

Elaboró: Durley Romero Quesada
Profesional contratado – contrato 0166-2025

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional contratado – contrato 0126-2025