

1687

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA				 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ					
Entidad Territorial	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:
Fecha de la visita:	11 03 2025	Hora inicio:	12:53	Institución educativa:	Par de Arroyo
Modalidad del servicio:		Hora terminación:	2:15 PM	Sede educativa:	San Juan de los Rios
PUNTAJE ESPERADO	117	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ()			bandeja de los llanos
		PUNTAJE OBTENIDO	90		
				Porcentaje %	76.92
				CONCEPTO FINAL	76.92
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?			0	NO cuenta con concepto sanitario
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?			3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?			3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?			3	
I. AREA DE ALMACENAMIENTO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3	
9	¿Cuenta con neveras?			3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?			3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt ✓ Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt Nevera vertical de 1200 a 1600 lt Nevera vertical de 1601 a 2200 lt Aclare cuantos tiene la sede: 1
11	¿Cuenta con congeladores?			3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ✓ Congelador mediano, de 401 a 800lt Congelador grande, de 1401 a 1600lt
12	¿Cuántos de esos funcionan?			3	
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?			3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			3	
II. AREA DE PREPARACION					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			1	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3	

1688

 Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vg. 4	
19 ¿Cuenta con estufas?				3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3 Aclare cuantas tiene la sede: 1
20 ¿Cuenta con licuadoras?				3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21 ¿Cuántas de esos funcionan?				3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22 ¿La sede cuenta con ollas, ollitas o pailas exclusivas para el uso del PAE?				3	
23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?				3	
24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?				3	
III. AREA DE CONSUMO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		1		
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		1		
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		3		
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		0		No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		1		
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		3		
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		3		Aclare cuantas tiene la sede: 3
V. SERVICIOS SANITARIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		0		No hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		0		No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		0		No tienen.
VI. SERVICIOS PUBLICOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		3		
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?		3		
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		2		
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		0		Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		3		Gas Pipeta

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
ELEMENTO		CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?		45
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?		47
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?		0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?		35
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.		
Reconferido: Casco Urbano Yopal → Sede Educativa.		
Distancia: Yopal - PZA (92.5 km) PZA - Totumo (86.17 km), Totumo → Sede (29 km)		
Tipo de Terreno: 2 Horas y 20 minutos (Pavimentado) - 4 Horas (Destapado)		
Tipo de Vehículo: Camioneta		
Tiempo: 6 Horas y 20 minutos.		
FIRMA: KAIRINA UBERTY NOMBRE: KAIRINA UBERTY CEDULA: 1118342365 TELEFONO: CARGO: Prof. de Apoyo.		
FIRMA: MAY ASPILLA NOMBRE: MAY ROSSI ASPILLA CEDULA: 7-721828782 TELEFONO: 3203253173 CARGO: Economía		



Educación



GOBERNACIÓN DE
CASANARE

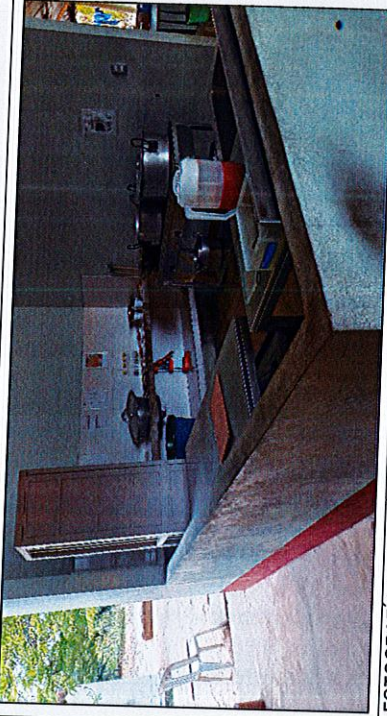
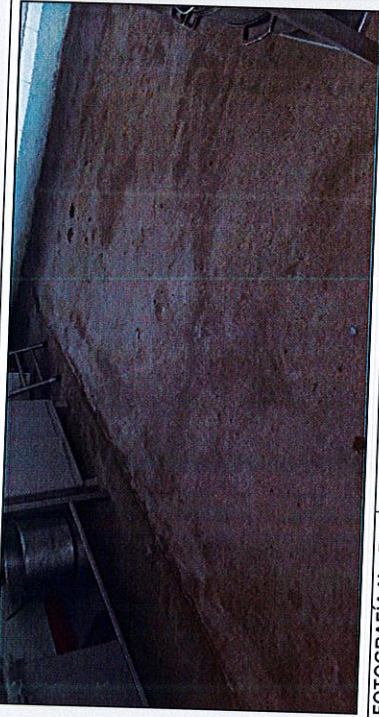
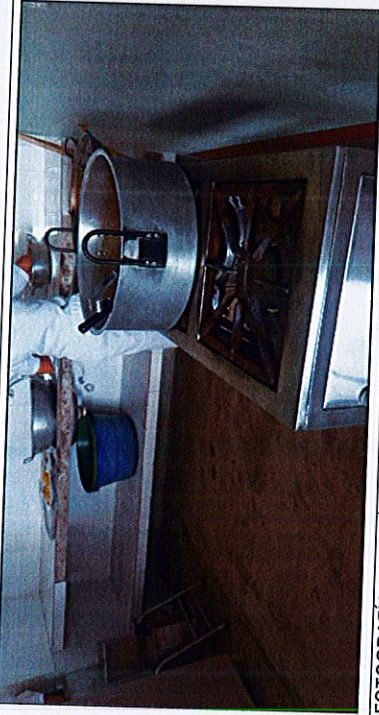
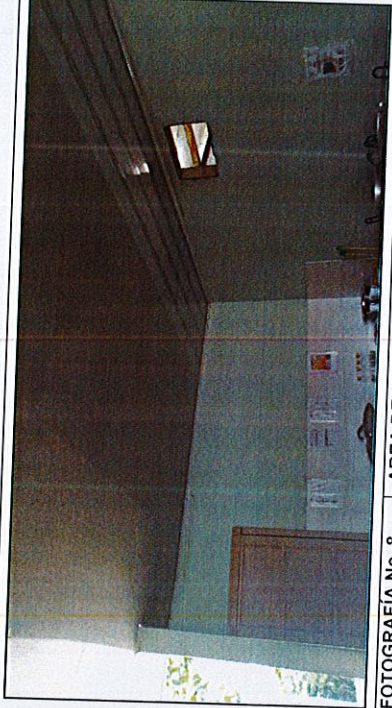
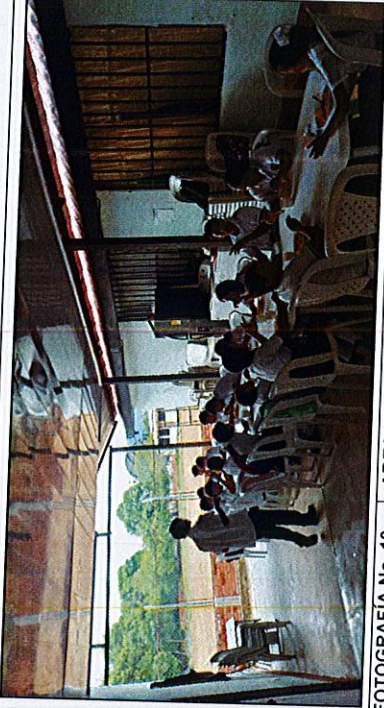


FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

	FOTOGRAFIA No. 5 AREA DE PREPARACION Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?
Observaciones: área de preparación Abierta	
	FOTOGRAFIA No. 7 AREA DE PREPARACION Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?
Observaciones: Material es Cemento	
	FOTOGRAFIA No. 9 AREA DE PREPARACION Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?
Observaciones: Si, Estufa industrial	
	FOTOGRAFIA No. 6 AREA DE PREPARACION Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?
Observaciones:	
	FOTOGRAFIA No. 8 AREA DE PREPARACION Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
Observaciones: Material Baldosa y bloque	
	FOTOGRAFIA No. 10 AREA DE CONSUMO Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?
Observaciones: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor	



Educación

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



FO-AT-VI-04

04-02-2025

Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Paz de Ariporo	
Fecha de la visita:	11/03/2025	Hora inicio:	10:15 am	Institución educativa:	Simón Bolívar		
Modalidad del servicio:		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	Los Carlos Galán		
PUNTAJE ESPERADO	105	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - R: Ración Industrializada ()					
PUNTAJE OBTENIDO	64	CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos				
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)							

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt. ✓ Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt. _____ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt. _____ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt. _____ Aclare cuantos tiene la sede: 0
11	¿Cuenta con congeladores?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt. _____ Congelador mediano, de 401 a 800lt. _____ Congelador grande, de 1401 a 1600lt. _____
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

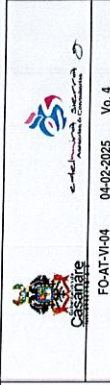
II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	0	No cuentan con un espacio
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	



Educación

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



FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?		3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4 Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
20	¿Cuenta con licuadoras?		3	
21	¿Cuántas de esos funcionan?		3	
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?		0	no cuentan con estos elementos
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?		0	no tienen cuchillos.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?		3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	1	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	No tiene un espacio.
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No tienen.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

1694

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
ELEMENTO		CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?		7
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?		7
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?		0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?		7
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.		
Reconferido: Casco urbano y PPA1 → Sede Educativa.		
Distancia: PPA1 → PZA (92.5 km) - PZA → Totumo (86.17 km), Totumo - LCG (15 km)		
Tipo de terreno: 2 horas y 20 minutos (pavimentado) - 2 horas y 30 minutos (Destapado)		
Tipo de vehículo: Camioneta.		
Tiempo: 4 horas y 50 minutos.		
FIRMA: <u>KARINA OLIVERA</u> FIRMA: <u>LIOF COMAYAN D.</u>		
NOMBRE: <u>KARINA OLIVERA</u> NOMBRE: <u>LIOF YASMIN</u>		
CEDULA: <u>1118542365</u> CEDULA: <u>7775858773</u>		
TELEFONO: <u>Prof. de Apoyo</u> TELEFONO: <u>3138597202</u>		
CARGO: <u>Prof. de Apoyo</u> CARGO: <u>economista</u>		

1697



Educación

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



FOAT-IP-04
04-02-2025
Vo. 4



Entidad Territorial

GOBERNACION DE CASANARE

Municipio:

BOZ DE AYERBON

Fecha de la visita:

11 03 2025

Hora inicio:

8:40 am

Institución educativa:

BOZ DE AYERBON

Modalidad del servicio:

PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()

Hora terminación:

9:40 am

Sede educativa:

El polvorin

PUNTAJE ESPERADO

111

PUNTAJE OBTENIDO

71

PERCENTAJE %

63.961

CONCEPTO FINAL

favorable (mejor que el promedio)

Califique según Instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES

1

¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?

0

NO disponen de este documento

2

¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

3

3

¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?

3

4

¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?

3

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES

5

¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

3

6

¿El material predominante del techo en ese lugar es?

3

7

¿El material predominante del piso en ese lugar es?

3

8

¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

3

9

¿Cuenta con neveras?

3

Aclare cuantas tiene la sede: 1

10

¿Cuántas de esas funcionan?

3

¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?
Nevera doméstica vertical menor a 400lt ✓
Nevera doméstica vertical de 400lt a 800lt
Nevera vertical de 1200 a 1600 lt
Nevera vertical de 1601 a 2200 lt

11

¿Cuenta con congeladores?

0

Aclare cuantos tiene la sede: 0

12

¿Cuántos de esos funcionan?

N.A.

¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?
Congelador pequeño, menor a 400 lt
Congelador mediano, de 401 a 800lt
Congelador grande, de 1401 a 1600lt

13

¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

3

14

¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

1

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES

15

¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

3

16

¿El material predominante del techo en ese lugar es?

3

17

¿El material predominante del piso en ese lugar es?

3

18

¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

3

209

1698

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
19 ¿Cuenta con estufas?		3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2 Aclare cuantas tiene la sede: 0 ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
20 ¿Cuenta con licuadoras?		0	
21 ¿Cuántas de esos funcionan?		N.A.	
22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?		0	NO CUENTAN CON ESTOS ELEMENTOS.
23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?		0	NO TIENEN CUCHILLOS.
24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?		3	
III. AREA DE CONSUMO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	NO HAY UN ESPACIO.
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	NO CUENTA CON ESTE SERVICIO.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	2	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
V. SERVICIOS SANITARIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	NO HAY
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	NO HAY
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	NO TIENEN.
VI. SERVICIOS PUBLICOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	NO SEPTICO.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	600 PIPETG.

210

1699

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	 FO-AT-VI-04 04-12-2025 Vo. 4
MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
ELEMENTO		CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?		15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?		12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?		12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?		15
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.		
Reconfinado: Casco urbano Yopal → Sede Educativa.		
Distancia: Yopal - PZA (92.5 km) - PZA - Totumo (86.17 km), Totumo - Povenir 7 km		
Tipo de Terreno: 2 Horas y 20 minutos (pavimentado) - 2 Horas (Destapado)		
Tipo de Vehículo: Camioneta.		
Tiempo: 4 horas y 20 minutos		
FIRMA: Karina Urena		
NOMBRE: KARINA URENA		
CEDULA: 118542365		
TELEFONO:		
CARGO: Prof. de Apoyo		
FIRMA: Ibey Eddy Sosa		
NOMBRE: Nancy Sarmiento		
CEDULA: 231794803		
TELEFONO: 3125263789		
CARGO: Economista		



Educación

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



FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	MANÍ
Fecha de la visita:	11 03 2025	Hora inicio:	8:15 A.M	Institución educativa:	JESÚS BERNAL PINEÑO
Modalidad del servicio:		Hora terminación:	9:30 A.M	Sede educativa:	SANTA CECILIA
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	69	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()	
PUNTAJE FINAL	65.11	PORCENTAJE %		CONCEPTO FINAL	Favorable con reservas

Favorable con reservas

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario del restaurante escolar.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1

10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt ____ Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt ____ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt ____ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt ____
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 1

12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ____ Congelador mediano, de 401 a 800lt ____ Congelador grande, de 1401 a 1600lt ____
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	

14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	
----	---	---	--

II. AREA DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		  FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4	
19	¿Cuenta con estufas?			3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4 Aclare cuantas tiene la sede: 1
20	¿Cuenta con licuadoras?			3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?			3	
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?			3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?			3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?			3	
III. AREA DE CONSUMO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			2	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?			3	
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?			3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?			0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?			0	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
V. SERVICIOS SANITARIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?			0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?			0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?			0	
VI. SERVICIOS PUBLICOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?			3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?			3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?			2	foro profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?			0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?			3	Gas pipeta.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS	
ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	
Se realiza verificación de infraestructura del comedor escolar; se evidencia, ventosa área de preparación y puesta de la misma área sin vidrio o barreras de protección; vasos en mal estado, presentan deterioro. Se evidencia fangos de almacenamiento de agua de nivel y aéreo.	
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.	
Tipo de vehículo = camioneta	
Sede educativa ubicada a 59 km de la ciudad de Yopal en dirección Yopal-Hogarel.	
Horn: cortado fregado con un tiempo aproximado de 1 hora, vid, totalmente posiblemente.	
FIRMA: <u>[Firma]</u> FIRMA: ANA YUDIS DE DIOS	
NOMBRE: <u>[Nombre]</u> NOMBRE: ANA YUDIS DE DIOS	
CEDULA: <u>[Cedula]</u> CEDULA: 7776 663 037	
TELEFONO: <u>[Telefono]</u> TELEFONO: 311 223 7670	
CARGO: <u>[Cargo]</u> CARGO: h e c o n o m a	

1705

		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	
GOBERNACIÓN DE CASANARE		FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
OBJETO DEL CONTRATO					
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI
SEDE	SANTA CECILIA	FECHA DE VISITA	11-03-2025	HORA INICIO:	08:15 A.M
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	09:30 A.M
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS	

FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS			
Ítem No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?				
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:		CUMPLE	X	NO CUMPLE
		OBSERVACIONES:		
FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACION			
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?				
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:		CUMPLE	X	NO CUMPLE
		OBSERVACIONES:		
		Cemento		
FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION			
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?				
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:		CUMPLE	X	NO CUMPLE
		Cemento		



Educación



Alimextos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



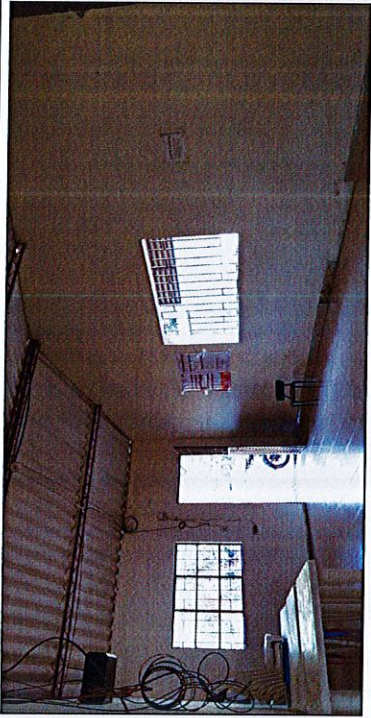
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



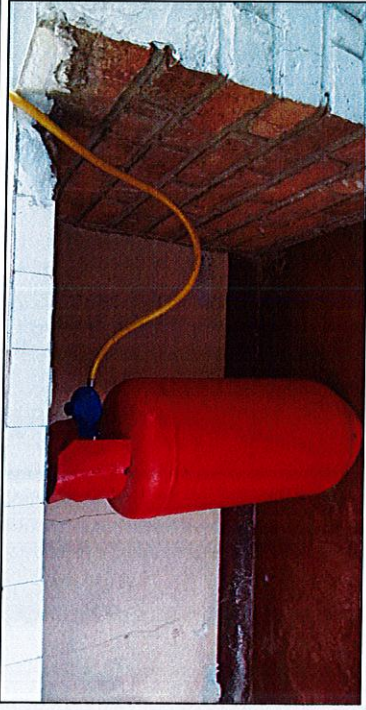
FOTOGRAFÍA No. 5 AREA DE PREPARACION
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?
CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES: 4 quemadores en total – solo funcionan 3 quemadores



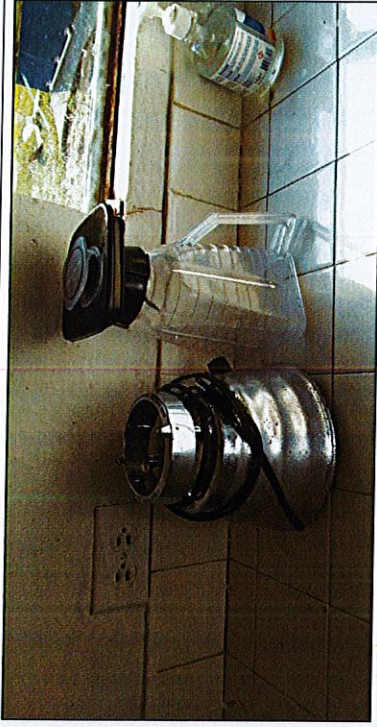
FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?
CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Salón de clases adecuado para el consumo de alimentos.



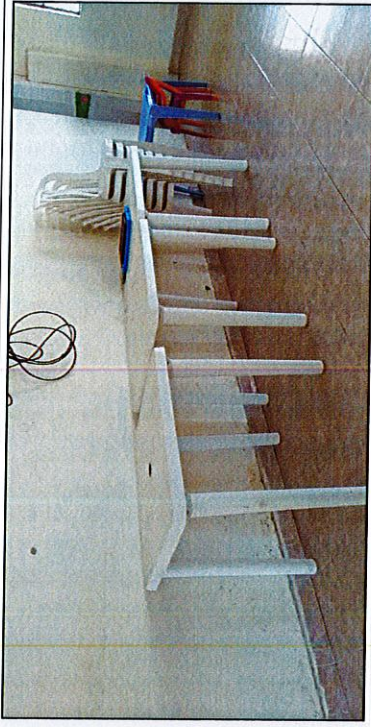
FOTOGRAFÍA No. 9 SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?
CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Gas de pipeta.



FOTOGRAFÍA No. 6 AREA DE PREPARACION
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?
CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE CONSUMO
Ítem No 26: De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?
CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES: El 100% de los niños disponen de silla y mesa.



FOTOGRAFÍA No. 10 MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS.
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?
CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Se dispone de 27 platos, 16 vasos y 8 cucharas.

1708

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
19 ¿Cuenta con estufas?			Aclare cuantas tiene la sede: ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? NA ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? NA Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? NA
20 ¿Cuenta con licuadoras?	0	3	
21 ¿Cuántas de esos funcionan?		3	
22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3		
23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3		
24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3		
III. AREA DE CONSUMO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3
V. SERVICIOS SANITARIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	NO cuenta con baños exclusivos
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	
VI. SERVICIOS PUBLICOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1,5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1,5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.



ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	
<p>- Estufa y nevera existente en la sede pertenece a la J.A.C</p> <p>- menaje se encuentra en regular estado</p> <p>- El piso del area de almacenamiento presenta desprendimiento de baldosa</p>	
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo.	
<p>*Sede educativa: Proberth Kennedy</p> <p>*Tipo de vehiculo: Camioneta</p> <p>Sede ubicada a 78,84 km al sur de Yopal, en via Yopal - Aguazul - Maní tiempo aproximado de llegada a una(1) hora y 20 minutos desde la cabecera del municipio de Aguazul con direccion a maní hay 73 km de via pavimentada y en esta punto se desvia a mano derecha y se recorre 5,84 km via desahogado donde se encuentra la sede educativa</p> <p>El acceso cambia en epoca de invierno por posible desbordamiento del Rio</p>	
<p>FIRMA: <u>Angel Jaramila Londo</u> FIRMA: <u>Nancy P. Jara</u></p> <p>NOMBRE: <u>Angel Jaramila Londo</u> NOMBRE: <u>Nancy M. Bustos R</u></p> <p>CEDULA: <u>23726521</u> CEDULA: <u>1.113.544.617</u></p> <p>TELEFONO: <u>3102405364</u> TELEFONO: <u>3112632150</u></p> <p>CARGO: <u>Maestro Lector</u> CARGO: <u>Profesional de Apoyo</u> <u>Interventoria</u></p>	



Educación



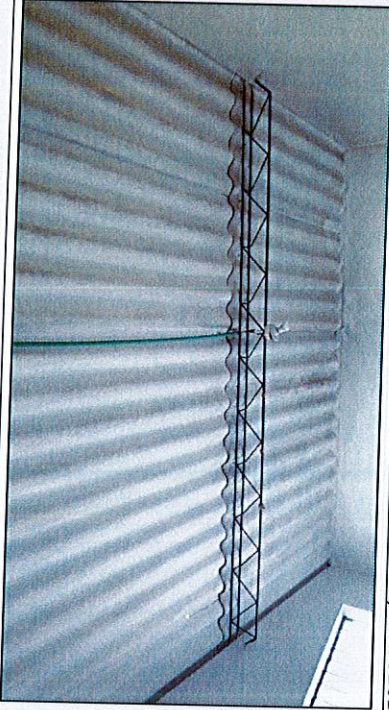
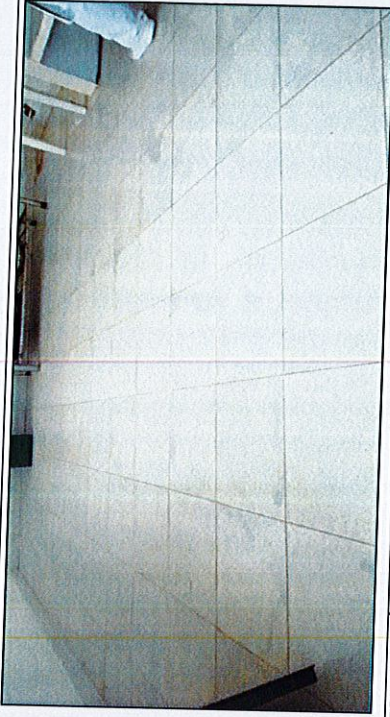
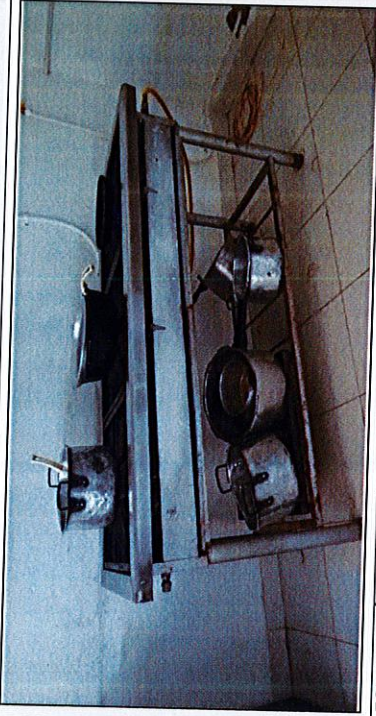
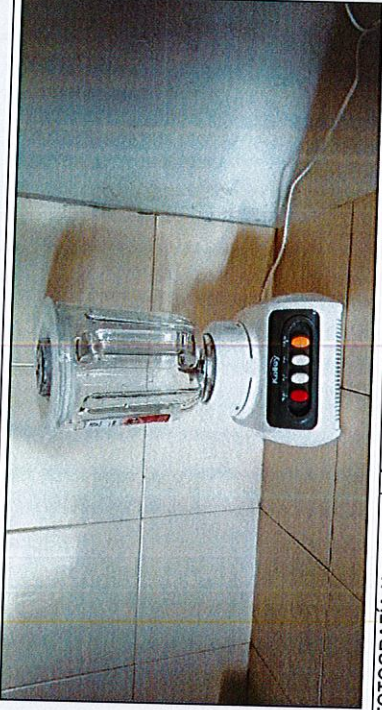
Alimentos
Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

	FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		
	FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		
	FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?		
CUMPLE		NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Estufa es prestada por la JAC		
	FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		
	FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor		
	FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No 27: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		

1712

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA				 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ						
Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:		
Fecha de la visita:	11 03 2025	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	Maní	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()		Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	63.5	Porcentaje %	58.80%	
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)						
ASPECTO A EVALUAR						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES	
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?			0	No cuenta con concepto sanitario	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?			3		
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?			3		
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?			3		
I. AREA DE ALMACENAMIENTO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES	
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			3		
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3		
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3		
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3		
9	¿Cuenta con neveras?			0	Aclare cuantas tiene la sede: 0	
10	¿Cuántas de esas funcionan?			N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ____ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt ____ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt ____ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt ____	
11	¿Cuenta con congeladores?			0	Aclare cuantos tiene la sede: 0	
12	¿Cuántos de esos funcionan?			N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ____ Congelador mediano, de 401 a 800lt ____ Congelador grande, de 1401 a 1600lt ____	
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?			0		
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			1		
II. AREA DE PREPARACION						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES	
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			3		
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3		
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3		
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3		

1713

 Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4	
19 ¿Cuenta con estufas?				3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3 Aclare cuantas tiene la sede: 0
20 ¿Cuenta con licuadoras?				0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21 ¿Cuántas de esos funcionan?				N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?				0	
23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?				0	
24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?				0	
III. AREA DE CONSUMO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?			3	
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?			3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?			0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?			2	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			3	Aclare cuantas tiene la sede: 4
V. SERVICIOS SANITARIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?			0	No cuenta con baños exclusivos
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?			0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?			0	
VI. SERVICIOS PUBLICOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?			1,5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?			3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?			2	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?			0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?			3	Gas natural

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO		CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?		
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?		15
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?		0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?		12
		15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Existen 2 neveras en la sede educativa que son prestadas por la Comunidad al momento de la visita se evidencia el uso de una de estas para el almacenamiento del PAE

- Menaje y utensilios son prestados por manipuladora de alimentos

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

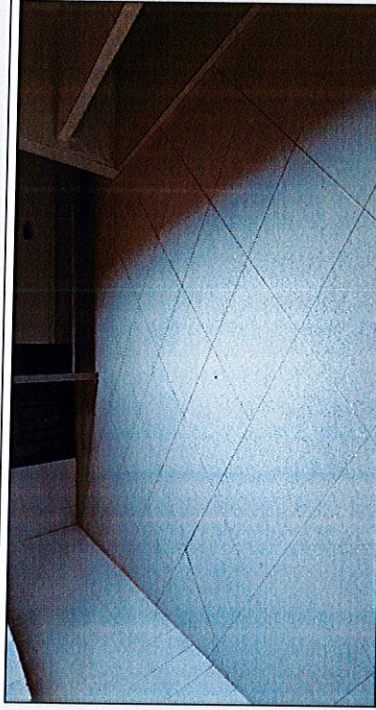
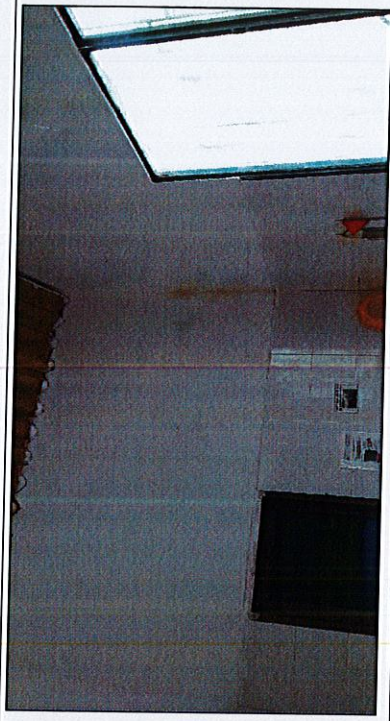
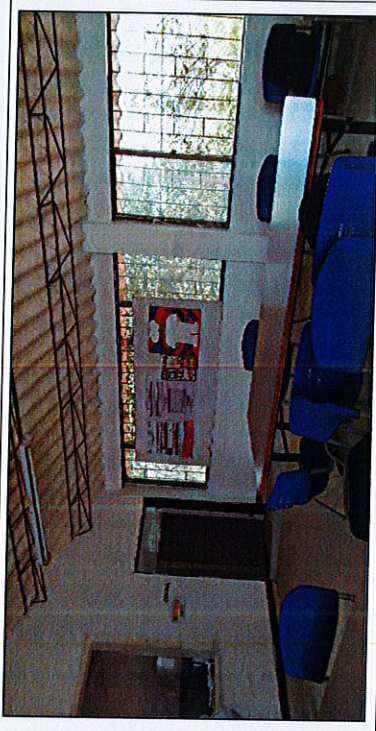
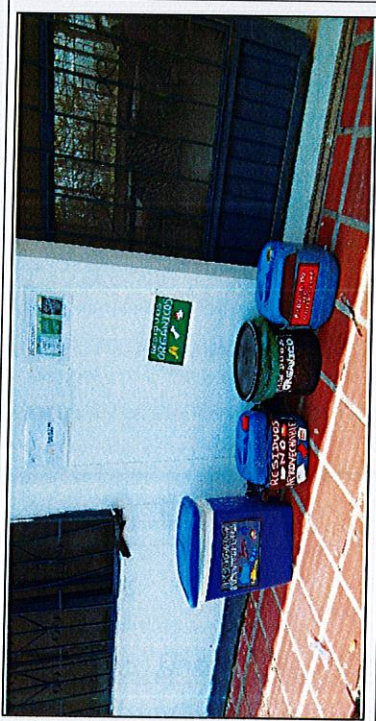
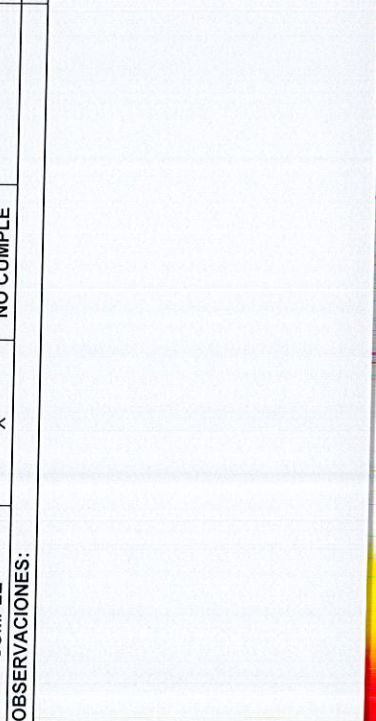
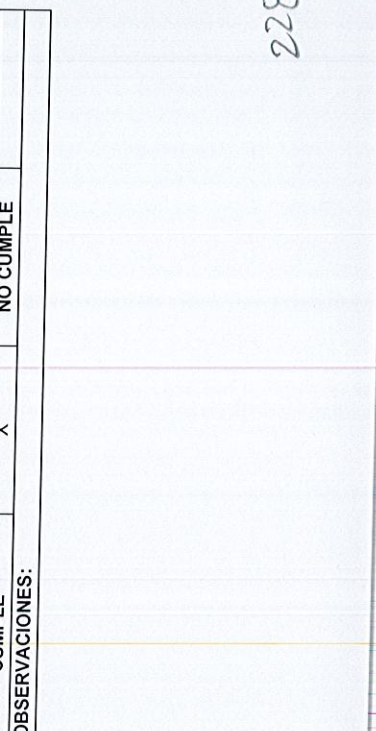
Sede Educativa: las islas

Tipo de vehículo: camioneta

Sede ubicada a 103 300 Km de la ciudad de Yopal en dirección vía Yopal-Abiquizul-maní - Santa Helena de Cusiva tiempo aproximado de llegada 1 hora 52 minutos aproximadamente 98 kilómetros de vía pavimentada y 5.3 km de destapado. Desde la cabecera del municipio de Maní a Santa Helena se recorren 9km y en este punto se desvía a mano derecha 30mts se encuentra la sede educativa

FIRMA: VERONICA TRUJILLO FIRMA: Marydady B.
NOMBRE: Verónica NOMBRE: Marydady B.
CEDULA: 1083869972 CEDULA: 1118544617
TELEFONO: 3112935814 TELEFONO: 312632150
CARGO: Municipio Indígena de A. CARGO: Profesora de Apoyo
Interventoría

1716

	
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	
	
FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	
	
FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	
	
FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	

1219

 Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA				 FO-AT-VI-04 04-02-2025 V6.4	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
Entidad Territorial		GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:			
Fecha de la visita:		12 03 2025		Hora inicio:		8:30 AM	
Modalidad del servicio:		PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()		Institución educativa:		ANTONIO NARINDO	
PUNTAJE ESPERADO		114		Hora terminación:		9:45 AM	
PUNTAJE OBTENIDO		89.5		Sede educativa:		MIRALINDO	
PUNTAJE FINAL		76.75		PORCENTAJE %		76.75	
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)							
ASPECTO A EVALUAR							
PUNTAJE		PUNTAJE		OBSERVACIONES			
1		¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?		0		No cuenta con concepto sanitaria	
2		¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?		3			
3		¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?		3			
4		¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?		3			
I. AREA DE ALMACENAMIENTO							
PUNTAJE		PUNTAJE		OBSERVACIONES			
5		¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?		3			
6		¿El material predominante del techo en ese lugar es?		3			
7		¿El material predominante del piso en ese lugar es?		3			
8		¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		3			
9		¿Cuenta con neveras?		3		Aclare cuantas tiene la sede: 1	
10		¿Cuántas de esas funcionan?		3		¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt Nevera doméstica vertical de 400lt a 800lt Nevera vertical de 1200 a 1600 lt Nevera vertical de 1601 a 2200 lt	
11		¿Cuenta con congeladores?		0		Aclare cuantos tiene la sede: 0	
12		¿Cuántos de esos funcionan?		N.A		¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt Congelador mediano, de 401 a 800lt Congelador grande, de 1401 a 1600lt	
13		¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?		3			
14		¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?		3			
II. AREA DE PREPARACION							
PUNTAJE		PUNTAJE		OBSERVACIONES			
15		¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?		3			
16		¿El material predominante del techo en ese lugar es?		3			
17		¿El material predominante del piso en ese lugar es?		3			
18		¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		3			

1718

 Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4	
19 ¿Cuenta con estufas?					Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20 ¿Cuenta con licuadoras?				3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21 ¿Cuántas de esos funcionan?				1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?				3	
23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?				3	
24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?				3	<i>Se observa con deterioro</i>
III. AREA DE CONSUMO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		3		<i>ventanas sin barro</i>
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		3		<i>pisacas de protección</i>
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		3		
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		0		
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		0		
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		3		
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		3		Aclare cuantas tiene la sede: 1
V. SERVICIOS SANITARIOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		0		
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		0		
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		0		
VI. SERVICIOS PUBLICOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		3		
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?		3		
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		2		<i>Pozo profundo y planta de tratamiento</i>
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		0		
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		3		<i>Gas Pipeta</i>

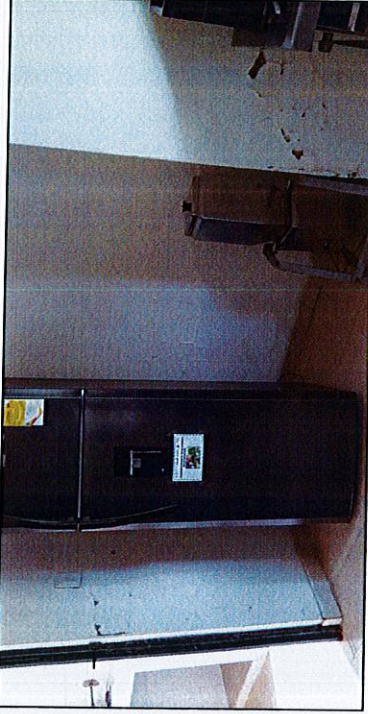
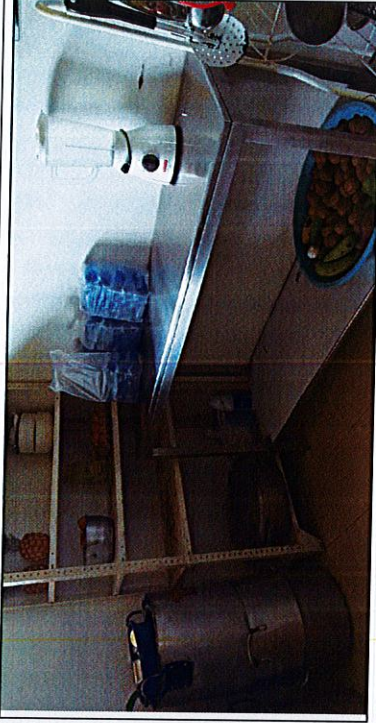
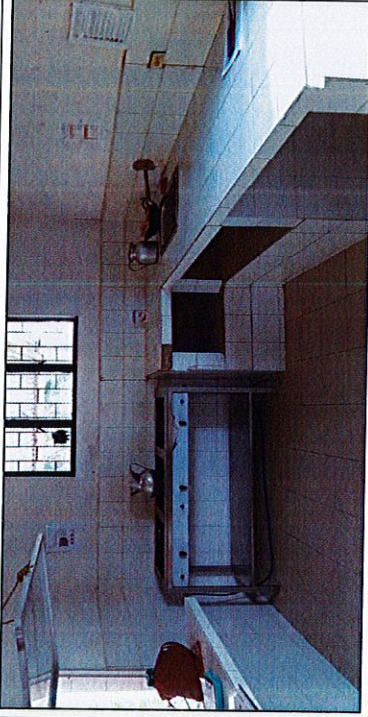
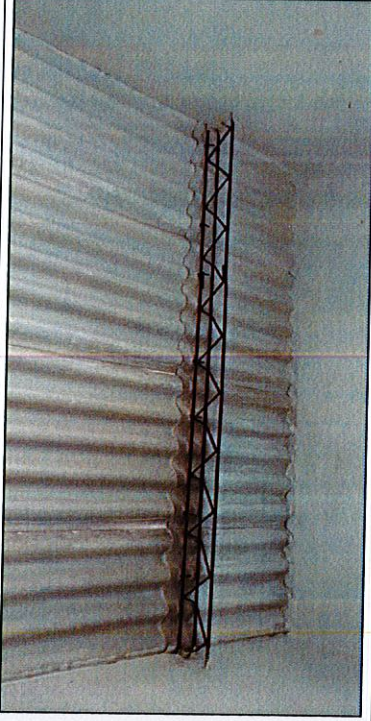
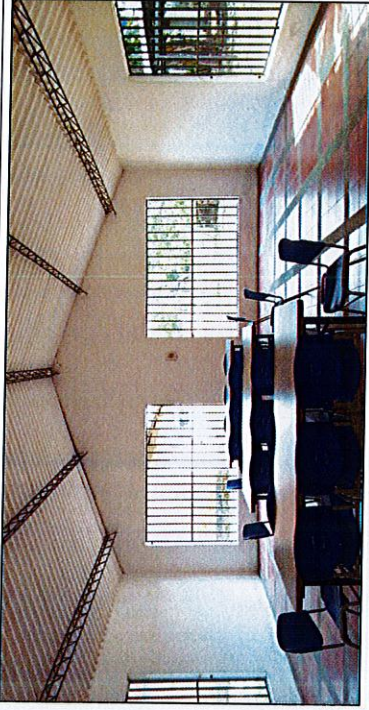
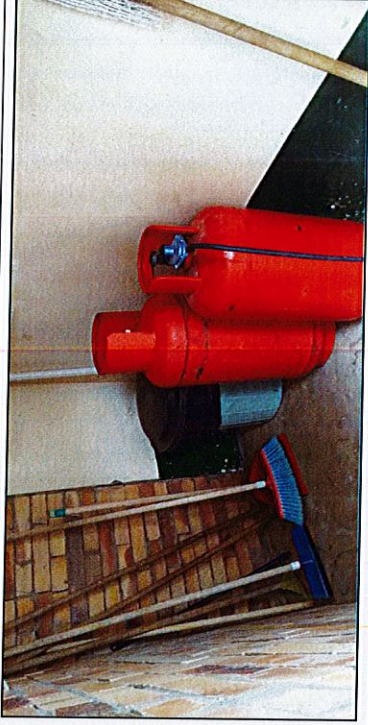


MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	23
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	23
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	
<p>Se realiza visita de verificación de condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa Miralindo, se observa ventanas áreas de consumo sin vidrio o barandas de protección que impiden el ingreso de plagas. existe abertura inferior entre puerta y piso del área de preparación</p>	
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.	
<p>Tipo de Vehículo = Camioneta</p> <p>Sede Urbana, al noroeste de Yopal a 99 Km de distancia en vía - Yopal - Pose- Trinidad, vía totalmente pavimentada, la sede se ubica a 24 Km entre la vía Pose- Trinidad al costado derecho de la vía con un tiempo aproximado desde la cabecera Municipal de Pose a la sede 35 minutos</p>	
FIRMA: <u>Elvira Benkron</u>	FIRMA: <u>Muzelthube Homirez</u>
NOMBRE: <u>Elvira Benkron</u>	NOMBRE: <u>Beneldine Homirez Benkron</u>
CEDULA: <u>47271242</u>	CEDULA: <u>1057587328</u>
TELEFONO: <u>3123375645</u>	TELEFONO: <u>3112632150</u>
CARGO: <u>Monipuladora de alimentos</u>	CARGO: <u>Interventora Personal</u>

1729

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

	
FOTOGRAFÍA No. 5 AREA DE ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 6 AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: Estante, tina y ollas.
	
FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE PREPARACION.	FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE PREPARACION.
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: Tipo concreto.
	
FOTOGRAFÍA No. 9 AREA DE CONSUMO	FOTOGRAFÍA No. 10 SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor, ventanas sin barreras de protección.	OBSERVACIONES: Gas de pipeta.

1722

 Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA				 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	12 03 2025	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	San Juan de los Rios		
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()		Sede educativa:	DIVINO NIÑO			
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	72.5	PORCENTAJE %	67.13%	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON RECOMENDACION
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?			0	NO cuentan con un concepto sanitario.		
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?			3			
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?			3			
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?			3			
I. AREA DE ALMACENAMIENTO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			3			
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3			
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3			
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3			
9	¿Cuenta con neveras?			0	Aclare cuantas tiene la sede: <input type="text" value="0"/>		
10	¿Cuántas de esas funcionan?			N.A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ____ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt ____ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt ____ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt ____ Aclare cuantos tiene la sede: <input type="text" value="0"/>		
11	¿Cuenta con congeladores?			0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ____ Congelador mediano, de 401 a 800lt ____ Congelador grande, de 1401 a 1600lt ____		
12	¿Cuántos de esos funcionan?			N.A.			
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?			3			
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			3			
II. AREA DE PREPARACION							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			3			
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3			
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3			
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3			

234

1723

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
19 ¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1	¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3
20 ¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0	¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
21 ¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?	
22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3		
23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3		
24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3		
III. AREA DE CONSUMO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		3	
26 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		3	
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		0	NO tienen un espacio.
28 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		0	NO cuentan con este servicio.
29 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		3	
30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		3	
31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
V. SERVICIOS SANITARIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		0	NO hay
33 ¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		0	NO hay
34 ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		0	NO tienen.
VI. SERVICIOS PUBLICOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		1.5	energía solar.
36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?		3	
37 ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		2	
38 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		0	Pozo septico
39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		3	Gas Pipeta

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	 FO-A1-VI-04 04-02-2025 Vo. 4
MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
ELEMENTO		CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?		20
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?		0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?		15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?		35
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
DESCRIPCIÓN DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.		
Recomiendo: Casa Urbano Yopal → Sede Educativa.		
Distancia: Yopal - PZA (92.5 km) PZA - Totumo (85.17 km), Totumo → Sede (50 km)		
Tipo de Terreno: 2 Horas y 20 minutos (Pavimentado) - 3 Horas (Destapado)		
Tipo de Vehículo: Camioneta.		
Tiempo: 5 Horas y 20 minutos.		
FIRMA: Karina Uzcátegui		
NOMBRE: KARINA U.		
CEDULA: 1118542365		
TELEFONO:		
CARGO: Fnf. de Apoyo		
FIRMA: Martha Lilianna a.c.		
NOMBRE: Martha Lilianna a.c.		
CEDULA: 1115890420		
TELEFONO: +522 773 78 86		
CARGO: 1260 mg		



Educación



Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

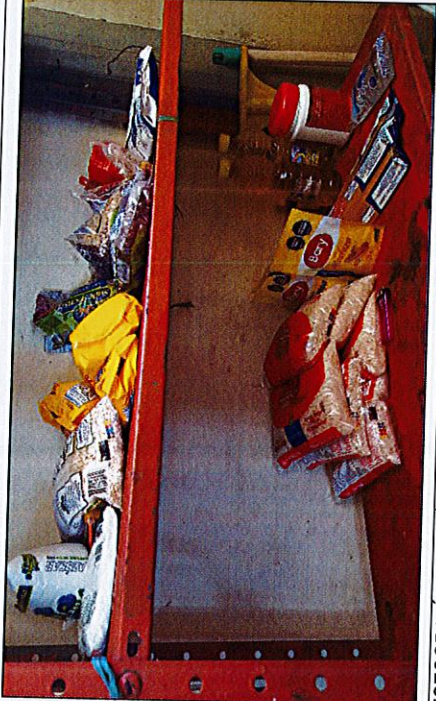
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO
REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

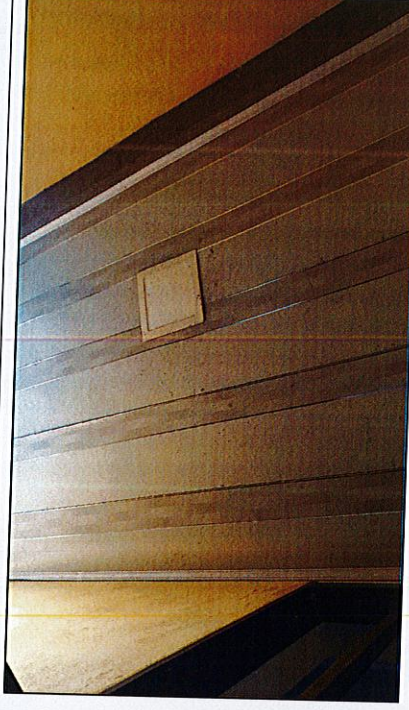
INFORMACIÓN GENERAL						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO X RURAL
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA	12-03-2025			
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025	HORA INICIO: 9:00 AM			
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	HORA DE TERMINACIÓN 10:00 AM		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
				SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



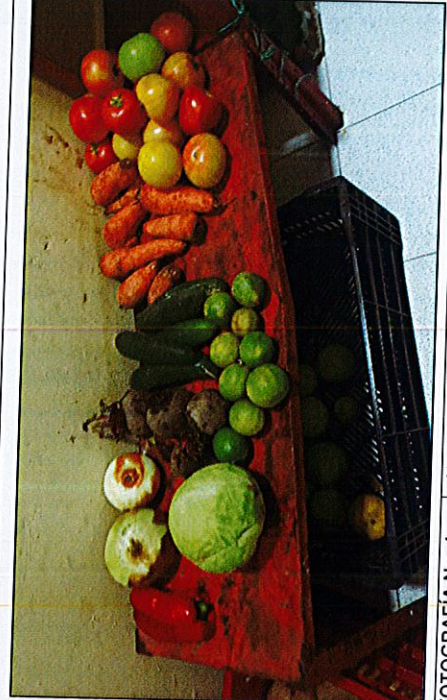
FOTOGRAFÍA No. 1 AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?
Observaciones: Si dispone de un espacio de almacenamiento



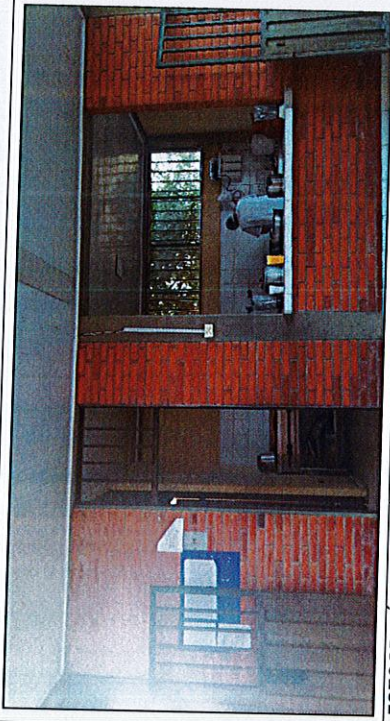
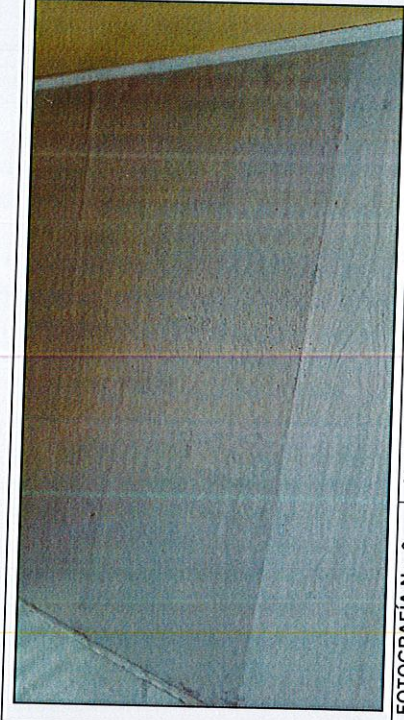
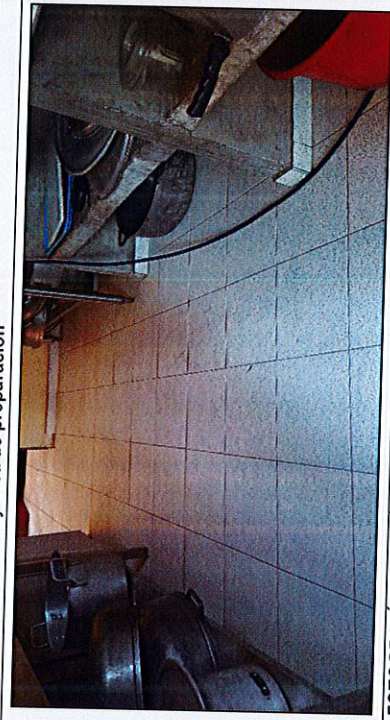
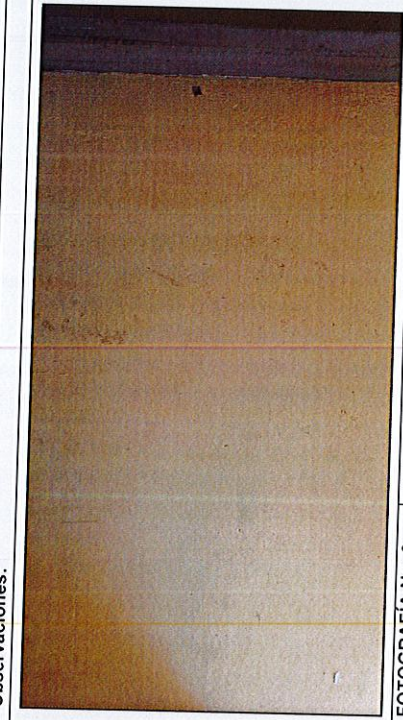
FOTOGRAFÍA No. 3 AREA DE ALMACENAMIENTO
Item N° 13: ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 6: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 AREA DE ALMACENAMIENTO
Item 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?
Observaciones: Estantería

	
FOTOGRAFÍA No. 5 AREA DE PREPARACION Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? Observaciones: Si hay área de preparación	FOTOGRAFÍA No. 6 AREA DE PREPARACION Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es? Observaciones:
	
FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE PREPARACION Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es? Observaciones: Material es baldosa	FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE PREPARACION Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es? Observaciones:
	
FOTOGRAFÍA No. 9 AREA DE PREPARACION Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas? Observaciones: Si, Estufa industrial	FOTOGRAFÍA No. 10 AREA DE CONSUMO Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? Observaciones: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor

Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA				 FOAT-W44 04-02-2025 Vo. 4	
Entidad Territorial		GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	
Fecha de la visita:	12 03 2025	Hora inicio:	12:30	Horario:	2:00pm	Institución educativa:	PAE de APOLO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()				Sede educativa:	SIMON BOLIVAR
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	78.5	PORCENTAJE %	69.84	CONCEPTO FINAL	favorable
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	NO cuenta con concepto sanitario.				
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3					
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3					
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3					
I. AREA DE ALMACENAMIENTO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3					
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3					
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3					
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3					
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2				
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt ____ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt ____ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt ____				
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0				
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ____ Congelador mediano, de 401 a 800lt ____ Congelador grande, de 1401 a 1600lt ____				
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3					
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3					
II. AREA DE PREPARACION							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3					
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3					
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3					
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3					

1728

 Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA			 FO-AT-VI-04 04-02-2025 V6.4
19	¿Cuenta con estufas?		3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?		3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?		1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, ollitas o pailas exclusivas para el uso del PAE?		3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?		0	No hay cuchillos
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?		0	No hay elementos para servir
III. AREA DE CONSUMO				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		0	Espacio para menos de la mitad
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		0	No cuenta con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		2	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
V. SERVICIOS SANITARIOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		0	No hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		0	No tienen
VI. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?		3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		3	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		3	Gas Petrol.



Educación



Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



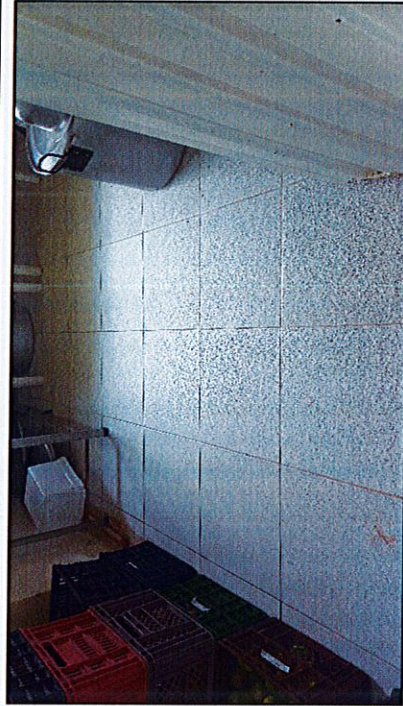
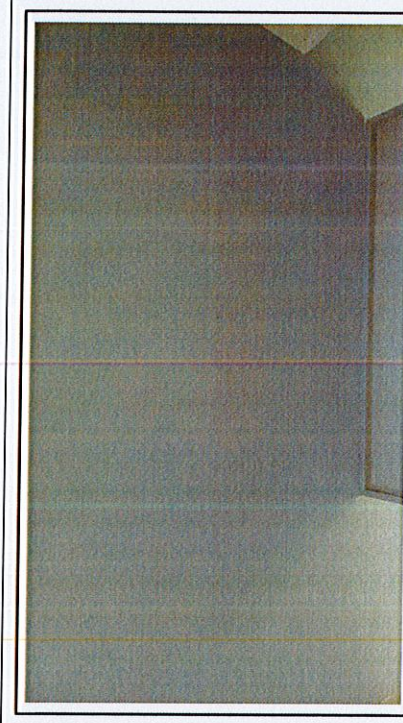
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
---------------------	--	--	--	--	--

INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO
SEDE	SIMON BOLIVAR				URBANO ☒ RURAL ☐
OPERADOR	DUFLO SAS				HORA INICIO: 12:30 PM HORA DE TERMINACIÓN 2:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X
				RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	SR: SERVICIO RESIDENCIAS



FOTOGRAFÍA No. 1 AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Observaciones: Si dispone de un espacio de almacenamiento



FOTOGRAFÍA No. 3 AREA DE ALMACENAMIENTO

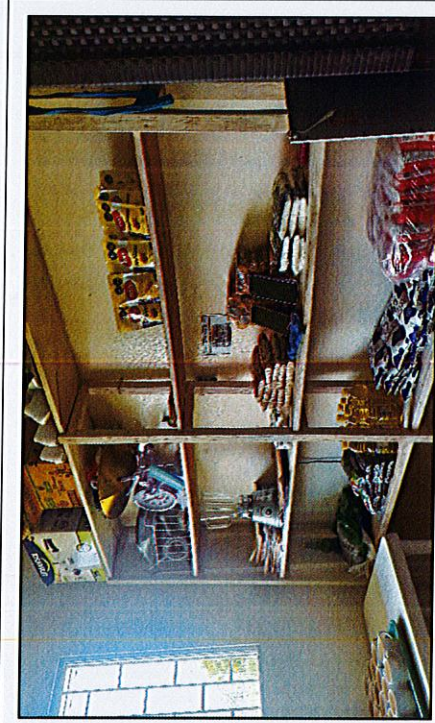
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

Observaciones: Si cuenta con 2 neveras

FOTOGRAFÍA No. 2 AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 6: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

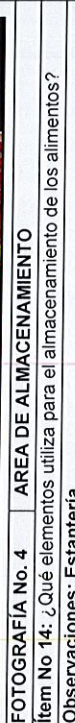
Observaciones: Material Concreto



FOTOGRAFÍA No. 4 AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

Observaciones: Estantería





Educación



Alimentarse
Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

	FOTOGRAFÍA No. 5 AREA DE PREPARACION		FOTOGRAFÍA No. 6 AREA DE PREPARACION
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?		Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones: Si hay área de preparación		Observaciones:	
	FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE PREPARACION		FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE CONSUMO
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?		Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: Licuadora Industrial		Observaciones: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor	
	FOTOGRAFÍA No. 9 AREA DE CONSUMO		FOTOGRAFÍA No. 10 AREA DE CONSUMO
Ítem N° 26: Los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	
Observaciones: Espacio para menos de la mitad		Observaciones: Gas pipeta	

 Educación		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA				 FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
Entidad Territorial	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Trinidad			
Fecha de la visita:	12-03-25	Hora inicio:	12:00 pm	Institución educativa:	Tecnico integrado Trinidad		
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()		Sede educativa:	Tecnico integrado Trinidad			
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	95.5	PORCENTAJE %	83.77%		
Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?			0			
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?			3			
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?			3			
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?			3			
I. AREA DE ALMACENAMIENTO							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			3			
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3			
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3			
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3			
9	¿Cuenta con neveras?			3	Aclare cuantas tiene la sede: 1		
10	¿Cuántas de esas funcionan?			3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ____ Nevera domestica vertical de 400lt a 800lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt ____ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt ____		
11	¿Cuenta con congeladores?			3	Aclare cuantos tiene la sede: 1		
12	¿Cuántos de esos funcionan?			3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ____ Congelador mediano, de 401 a 800lt X Congelador grande, de 1401 a 1600lt ____		
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?			0	No cuenta con estibas		
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			2			
II. AREA DE PREPARACION							
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE	OBSERVACIONES		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			3			
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?			3			
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?			3			
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			3			



Educación

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



Ministerio de Educación



FO-AT-VI-04

04-02-2025

Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?		3	Aclare cuantas tiene la sede: ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente?	2 6 4
20	¿Cuenta con licuadoras?		0	Aclare cuantas tiene la sede:	NA
21	¿Cuántas de esos funcionan?		NA	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?	NA
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?		3		
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?		3		
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?		0		
III. AREA DE CONSUMO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		3		
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?		2		
IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		3		
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?		3		
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?		3		
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		3		
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		0	Aclare cuantas tiene la sede:	0
V. SERVICIOS SANITARIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		3		
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?		3		
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?		3		
VI. SERVICIOS PUBLICOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		1,5		
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?		3		
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?		3		
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?		3		
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		3	Gas natural	



100

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	200
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	200
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	200
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES	
<p>- Nevera existente en la Unidad Aplicativa no cuenta con la capacidad para almacenamiento de materia prima</p> <p>- olla express no esta funcionando y requiere de mantenimiento</p> <p>- Menaje deteriorado.</p> <p>- Mesas y sillas deterioradas</p> <p>- Llavadora es prestada por docente.</p>	
DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo.	
<p>Sede educativa: Tecnico Integrado de Trinidad</p> <p>Tipo de vehiculo: camioneta</p> <p>Sede ubicada al noreste de Yopal a 127km de distancia en una Yopal-Pore Trinidad via totalmente pavimentada la sede se ubica a 57 Kilometros entre la via Pore - Trinidad al costado izquierdo de la via. Tiempo de duracion 2 horas</p>	
FIRMA: <u>Angela Carrero</u>	
FIRMA: <u>Naydu M. Bustos R.</u>	
NOMBRE: <u>Angela Carrero</u>	
NOMBRE: <u>Naydu M. Bustos R.</u>	
CEDULA: <u>1006636571</u>	
CEDULA: <u>1118544617</u>	
TELEFONO: <u>3212655923</u>	
TELEFONO: <u>3112632150</u>	
CARGO: <u>Economista</u>	
CARGO: <u>P.F. de Apoyo Interven.</u>	



Educación



GOBERNACIÓN DE CASANARE

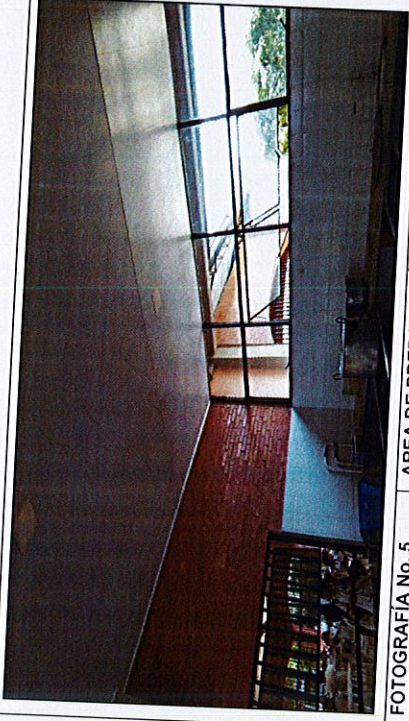


FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA



FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5 AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

CUMPLE X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 19 AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 SERVICIOS PUBLICOS

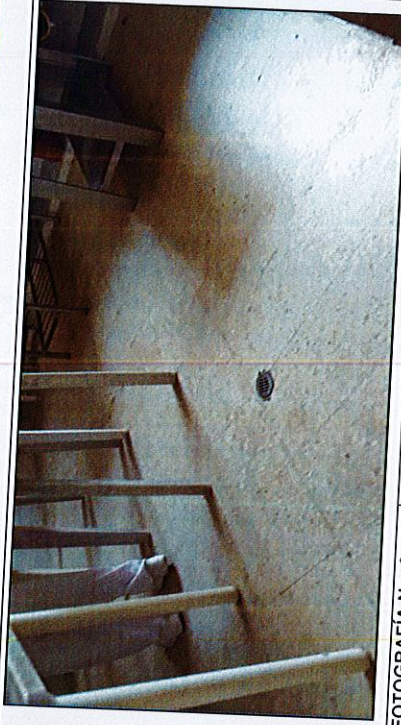
Ítem No 31: ¿La sede cuenta con acceso a agua?

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE CONSUMO

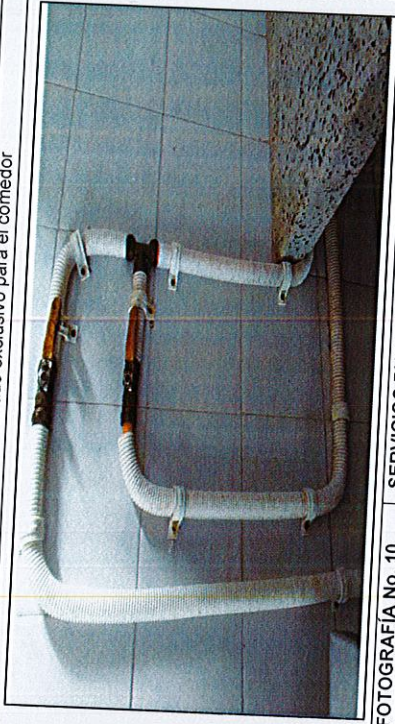
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor



FOTOGRAFÍA No. 10 SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Gas natural