1737

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:	PORE
Fecha de la visita:	12 03 2025	Hora inicio:	8:15 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	SANTA MARTA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	75	PORCENTAJE %	65.79%
CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	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

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	

249

1738

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare / edelmira sierra 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
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	0	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
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?	0	
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?	2	

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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 2

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?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal
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

250

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	35

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-La nevera existente en la Unidad Aplicativa no funciona correctamente. no funciona la parte de refrigeración

- Licuadora no funciona correctamente requiere de mantenimiento

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

-Sede educativa: Santa Martha
•Tipo de Vehiculo: Camioneta
Sede ubicada a 85,130 km al nor oeste de yopal, en vía yopal - pore - Trinidad 85 Km de vía pavimentada y 130 mts destapado Tiempo aproximado de recorrido 1 hora y 25 minutos en verano, en el Kilometro 85 se desvía hacia la derecha y se recorren 130 mts y se llega a la sede educativa.

FIRMA: -Monica Gualdron	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: -Monica Gualdron	NOMBRE: Naydu M. Bustos Romero	NOMBRE:
CEDULA: -1116 040 887	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: -320 2975849	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: -manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo interventoría	CARGO:

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

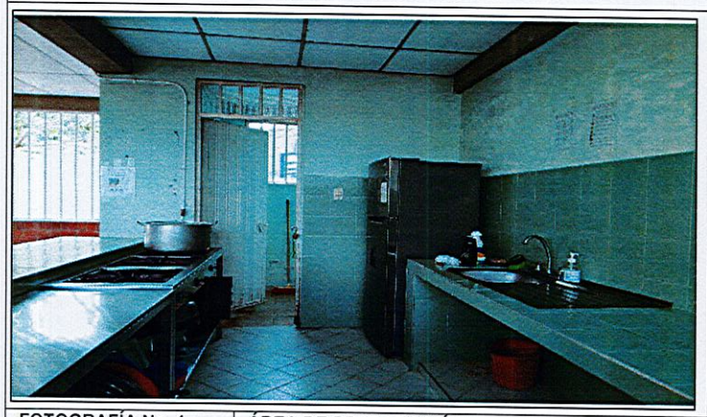
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

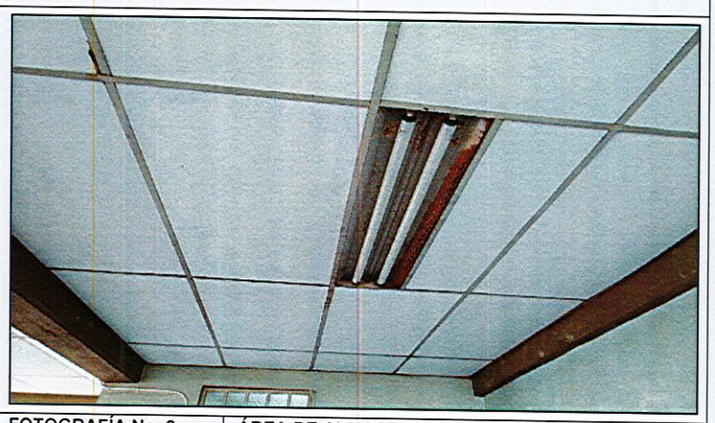
INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	
SEDE	SANTA MARTA	**FECHA DE VISITA**		12 – 03 -2025		**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	8:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



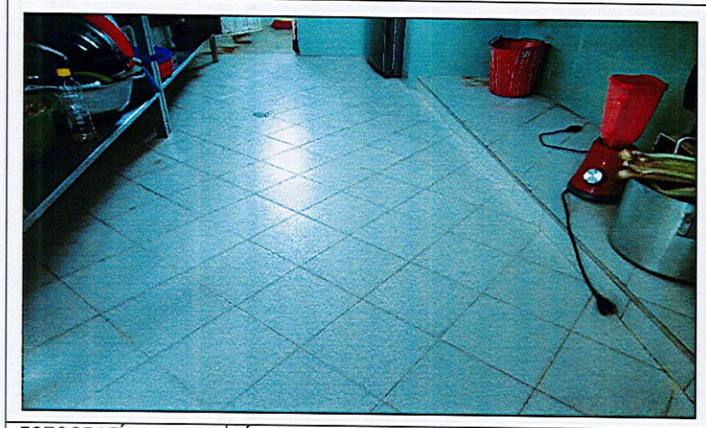
FOTOGRAFÍA No. 1	**ÁREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



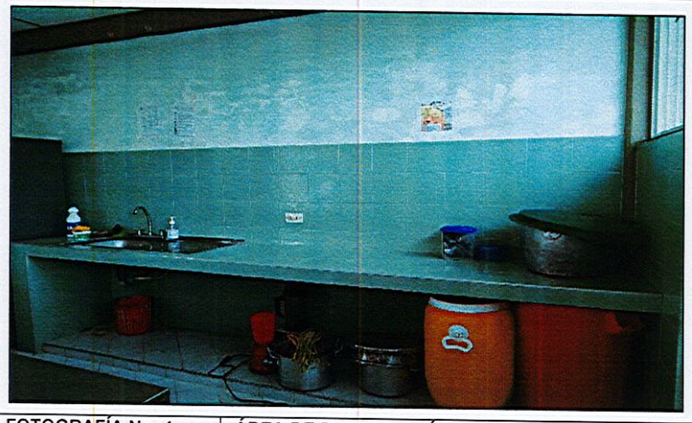
FOTOGRAFÍA No. 2	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	Lámparas presentan oxidación.		



FOTOGRAFÍA No. 3	**ÁREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	**ÁREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



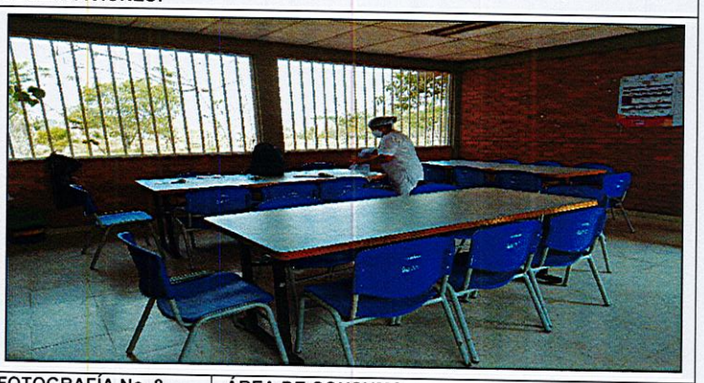
FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 19	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA 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. 9	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS		
Ítem No 27: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

1742

Educación

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

Casanare

edelmira sierra g.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	OROCUE
Fecha de la visita:	12/03/25	**Hora inicio:**	9:00 am	**Institución educativa:**	ALGARROBO
		Hora terminación:	10:10 am	**Sede educativa:**	MARIARA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	94	PORCENTAJE %	80.34%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos.				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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?	0	**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?** Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	**Aclare cuantos tiene la sede:** 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 X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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	

254

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare / edelma sierra	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
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? 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?	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?	2	

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 cuento con este servicio
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	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Cuenta con pozo séptico
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?	27
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	32

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de infraestructura para comedores escolares - programa de Alimentacion Escolar PAE, modalidad preparado en sitio, en I.E. Algarrobo, sede Mariara municipio de Orocue.

Novedades:

pocillos en mal estado de fracionamiento. En deterioro.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa Mariara del municipio de Orocue.
tipo de terreno: hasta corregimiento de marichal o copa Asfaltica, continúa terreno sin pavimentar hasta la sede educativa.
tipo de vehiculo camioneta
distancia en tiempo.: 1 hora, 40 minutos.
Distancia: 73 Km.

FIRMA:	FIRMA: maria Oliveros	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Parra	NOMBRE: maria Oliveros	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 46766774	CEDULA:
TELEFONO: 3144254903	TELEFONO: 3227887758	TELEFONO:
CARGO: Sup. INTER-PAE	CARGO: Comona	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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 TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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	ALGARROBO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO**	
SEDE	MARIARA	**FECHA DE VISITA**		12/03/25	**HORA INICIO:**	**RURAL** x	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	9: 00 AM	
						10:10 AM	

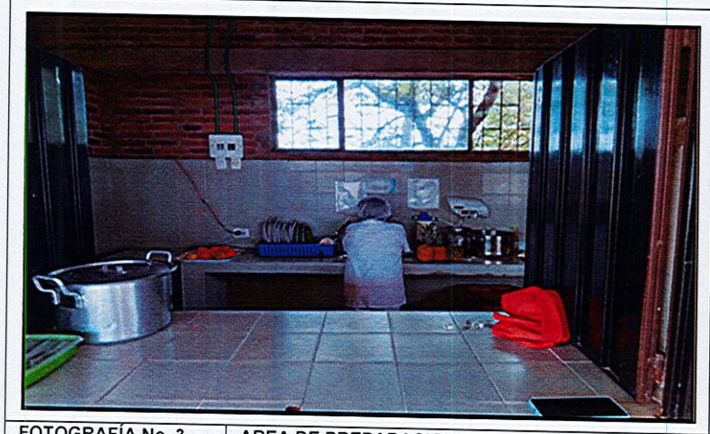
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**			
Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?				
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES:				



FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**			
Ítem No 11: ¿cuenta con congeladores?				
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES:				



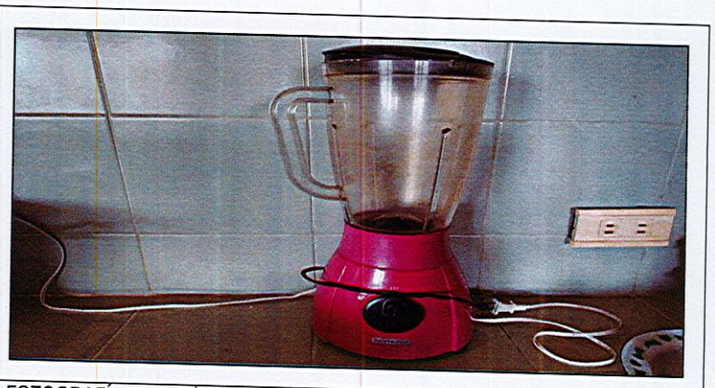
FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE PREPARACION**			
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?				
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES:				



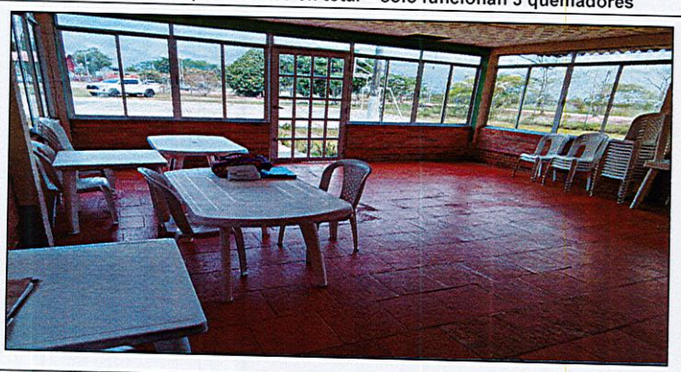
FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE PREPARACION**			
Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?				
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES:				



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. 6	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Licuadora doméstica con vaso en estado de deterioro.			



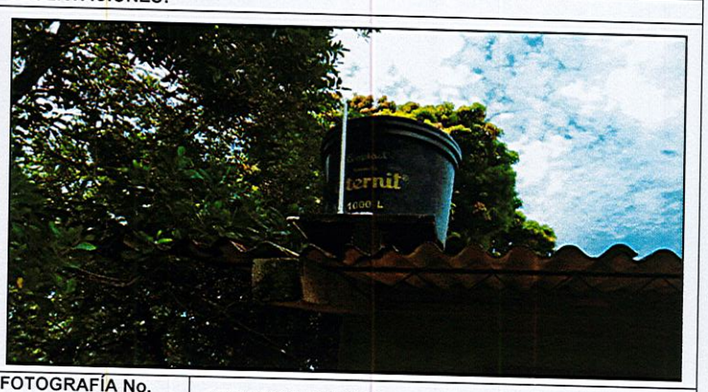
FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor			



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 30: ¿la sede tiene un espacio para la disposición de residuos sólidos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se realiza clasificación con bolsa de colores, como muestra lo fotografía.			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Gas Pipeta			

1747

Educación

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

Casanare — edelmira sierra Asesoría & Consultoría

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	OROCUE
Fecha de la visita:	12/03/25	**Hora inicio:**	11:25	**Institución educativa:**	ALGARROBO
		Hora terminación:	1:10	**Sede educativa:**	CARRIZALES
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	78.5	PORCENTAJE %	72.69%
CONCEPTO FINAL	favorable con requerimiento				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No cuenta con división
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 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 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	**Aclare cuantos tiene la sede:** 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 X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
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	

259

1748

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare · Melina Sierra Asesorías & Consultorías 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
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? N.A
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?	0	
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?	2	

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	
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	Pozo 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 natural

260

Educación

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

Gobernación de Casanare

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

1749

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	26

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Verificación de infraestructura para Comedores Escolares - programa PAE, modalidad preparado en sitio en la I.E. Algarrobo, Sede Carrizales del municipio de Orocue.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta sede educativa Carrizales municipio de Orocue.
tipo de terreno hasta corregimiento de Marichal.
- capa asfaltica, continua terreno sin pavimento hasta la sede educativa.
- tipo de vehículo camioneta
- Distancia en tiempo 1 hora - 57 minutos.
- Distancia: 90 km.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ursotela Carrero	NOMBRE: Sandra milena Parales	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1123761724	CEDULA:
TELEFONO: 3172632150	TELEFONO: 3202024139	TELEFONO:
CARGO: Sup. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO:

Educación — GOBERNACIÓN DE CASANARE — Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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 TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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

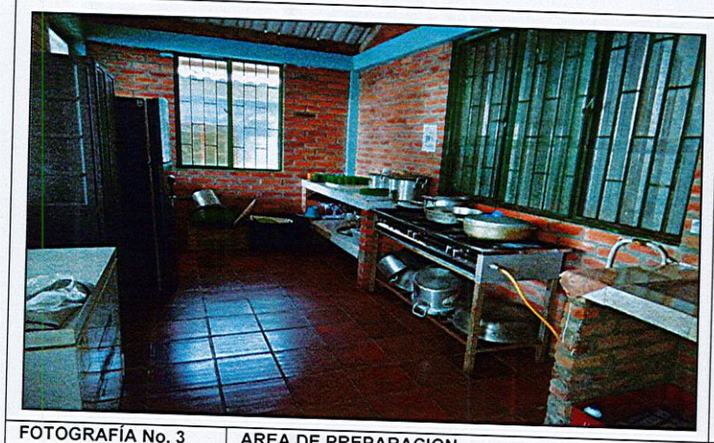
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ALGARROBO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO**	
SEDE	CARRIZALES	**FECHA DE VISITA**		12/03/25		**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0087 DE 2025		**HORA INICIO:**	11: 25 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**HORA DE TERMINACIÓN**	1:10 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	



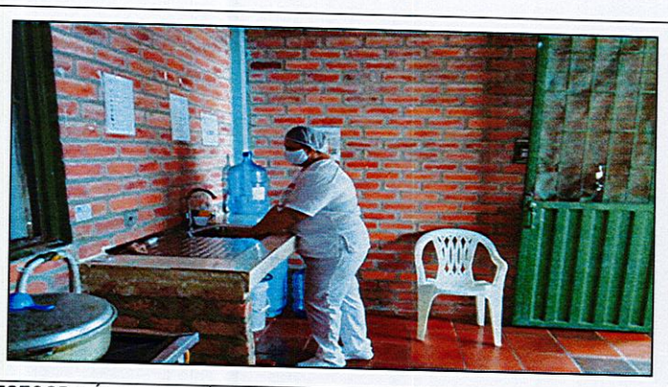
FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	Los alimentos se almacenan en alacena.



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:	



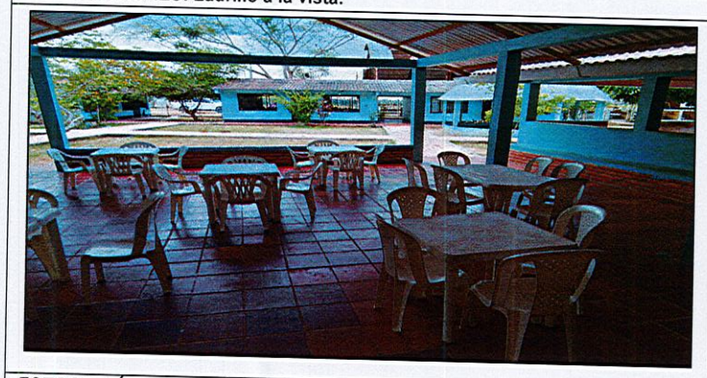
FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE PREPARACION**
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Ladrillo a la vista.			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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: Un espacio abierto compartido con otras áreas.			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 26: ¿de los niños que reciben el PAE, cuántos niños caben sentados en el comedor al mismo tiempo?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Sentados un poco más de la mitad, por esta razón, acuden por grupos.			



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se realiza clasificación con bolsa de colores, (verde, blanco y negro).			



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 31: ¿cuentan con recipientes de material sanitario con tapa y bolsa?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

1752

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:	Alto Conzal.
Fecha de la visita:	13 03 2025	Hora inicio:	7:15 am	Institución educativa:	Bonifacio Gutierrez
		Hora terminación:	8:20 am	Sede educativa:	Bonifacio Gutierrez
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	94	PORCENTAJE %	80.34% CONCEPTO FINAL favorable con requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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?	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 __ 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	

264

1783

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare · edelmira sierra · 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
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, 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?	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 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?	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 tiene.

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.

265

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	83
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	80
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	72

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido: Casco urbano YOPAL → Sede Educativa.

Distancia: YOPAL-PZA (92.5 KM) PZA → Sede (56 KM)

Tipo de Terreno: 2 Horas y 20 minutos (Pavimentado) 9 minutos (Destapado)

Tipo de Vehículo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas y 29 minutos.

FIRMA: KARINA URUEÑA	FIRMA: × Erika Velandia	FIRMA: ×Rosmira Prada
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE: × Erika Velandia	NOMBRE: ×Rosmira Prada
CEDULA: 1118542365	CEDULA: × 1115.863.780	CEDULA: ×1115860217
TELEFONO:	TELEFONO: × 3276207572	TELEFONO: ×3208826626
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: × Economa.	CARGO: ×Economa.

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

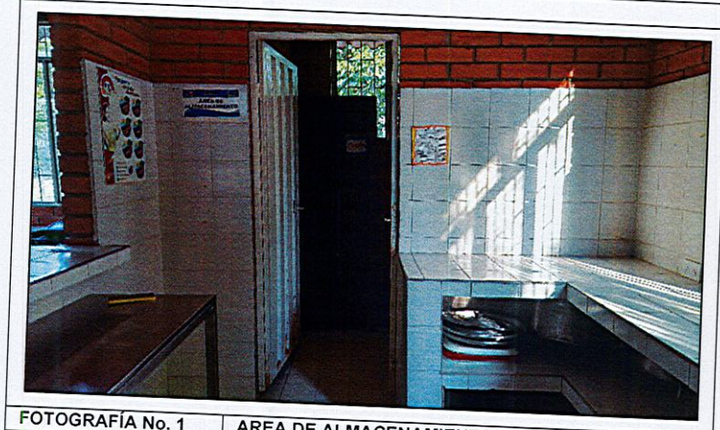
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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

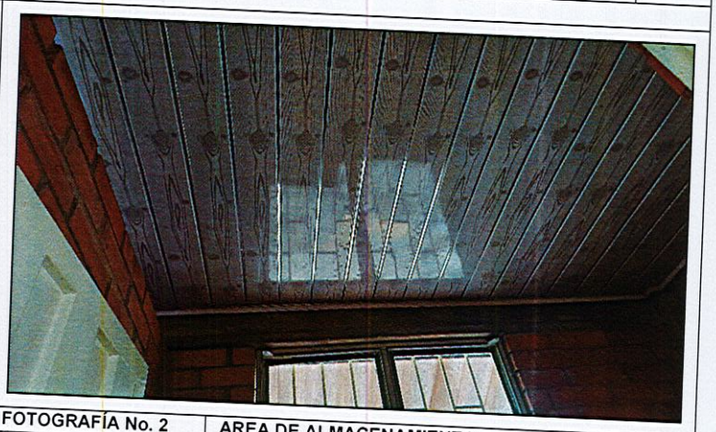
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BONIFACIO GUTIERREZ	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO**	
SEDE	BONIFACIO GUTIERREZ	**FECHA DE VISITA**		13-03-2025		**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	7:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					**HORA DE TERMINACIÓN**	8:20 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
			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. 2 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

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

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

Observaciones: Si cuenta con 2 neveras



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?

Observaciones: Si cuenta con 1 congelador



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: Material Baldosa	



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACION
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones: Si, Estufa industrial	



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO
Ítem No 27: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	
Observaciones:	

1757

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:	Sabanalarga	
Fecha de la visita:	13/03/2025	Hora inicio: 9:38 am	Institución educativa:	Jorge E. Gaitan	
		Hora terminación: 10:45 am	Sede educativa:	El secreto	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO: 108	PORCENTAJE %: 94.74%	CONCEPTO FINAL: favorable	

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	
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 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
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	

269

1758

Educación

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

Casanare

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
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? 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?	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)?	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: /

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

270

Educación

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

Gobernación Casanare

1759

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?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visito de verificación de infraestructura para comedores escolares programa PAE, en la I.E. Jorge Eliecer Gaitan sede El Secreto del municipio de Sabanalarga

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

Recorrido desde Casco urbano del municipio de Yopal hasta Sede educativa El Secreto municipio de Sabanalarga

tipo de terreno: Asfalto
tipo de vehículo camioneta tipo platon.
Distancia en tiempo 2 horas, 15 minutos
Distancia 127 Km.

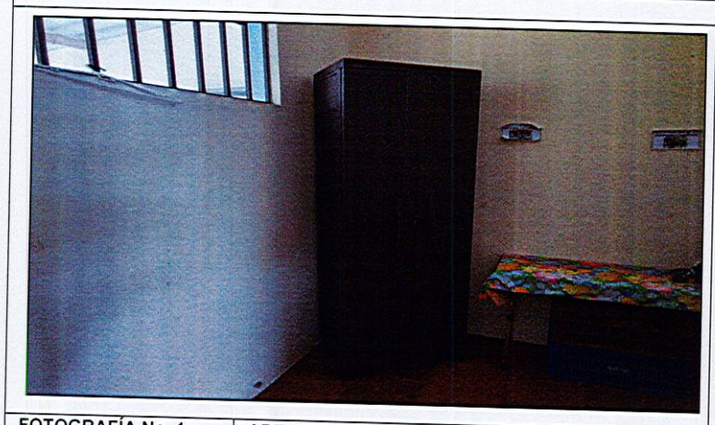
FIRMA:	FIRMA: Marta Gomez	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Larrea	NOMBRE: Marta Gomez	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 23447922	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3112632159	TELEFONO:
CARGO: Superv. Interpae	CARGO: Economa	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

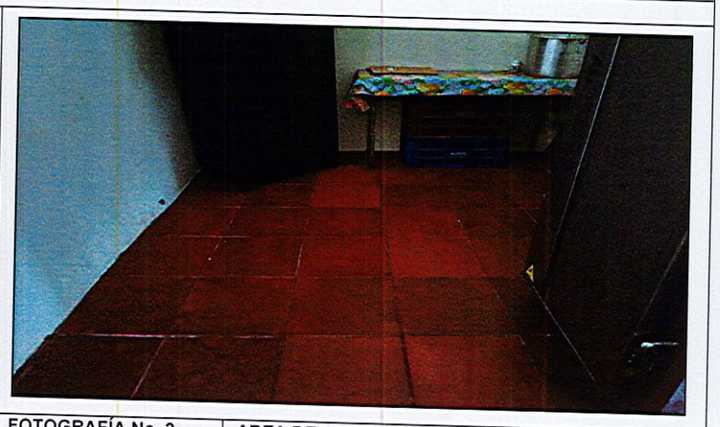
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

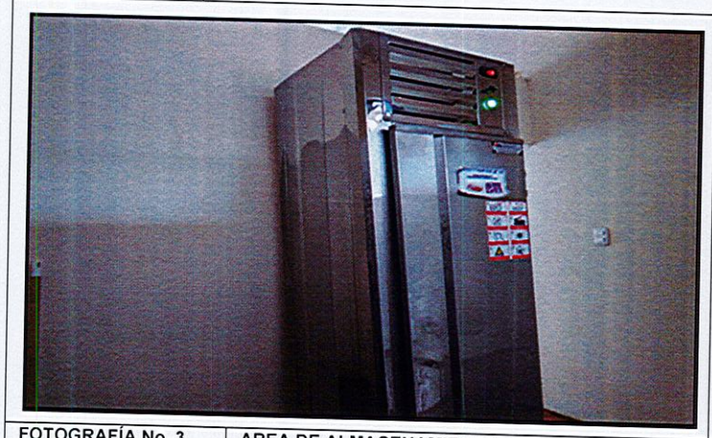
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITÁN	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO	
SEDE	EL SECRETO	FECHA DE VISITA		13/03/2025		RURAL	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA INICIO:	9: 38 AM	
					HORA DE TERMINACIÓN	10: 45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



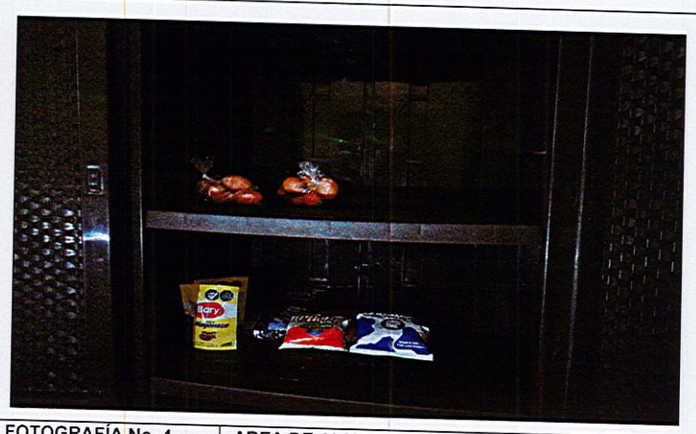
FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



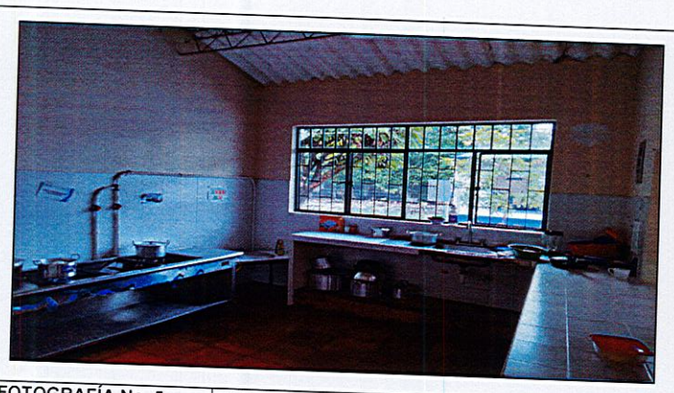
FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 7: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Baldosa		



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Alacena, estantes.		

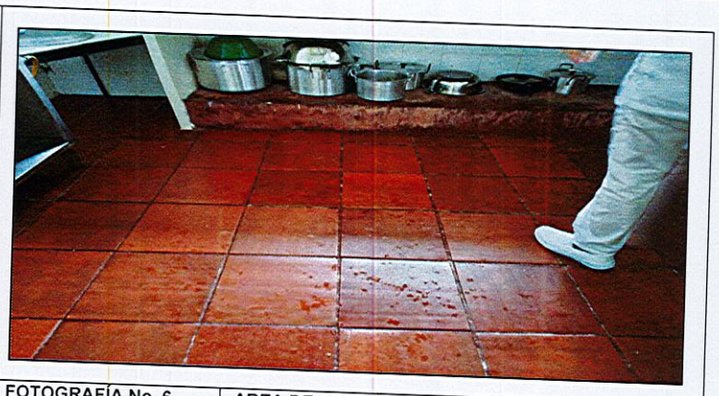


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION		

Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos, (cocina)?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

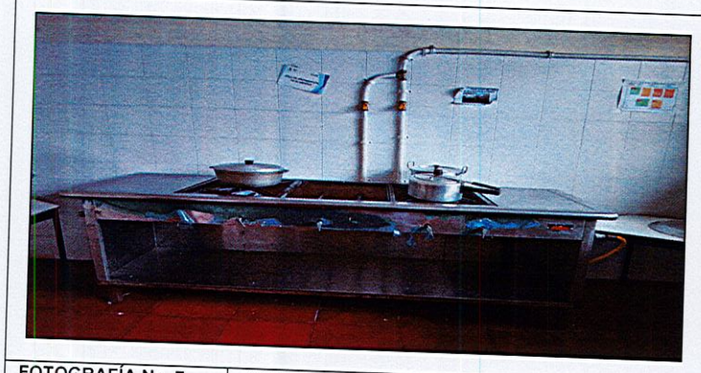


FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION		

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Baldosa.

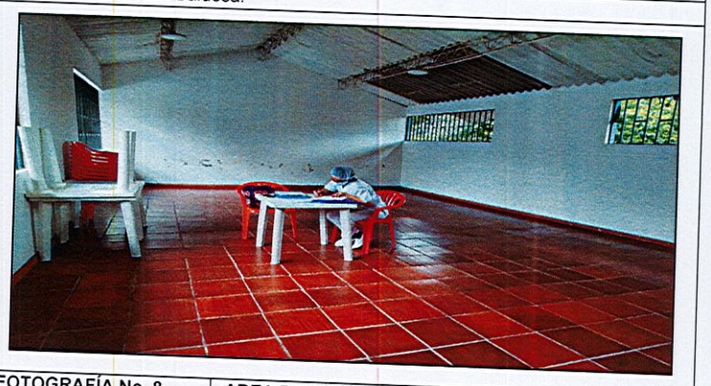


FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION		

Ítem No 19: ¿cuenta con estufa?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Todos los quemadores funcionan correctamente.



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 del PAE.

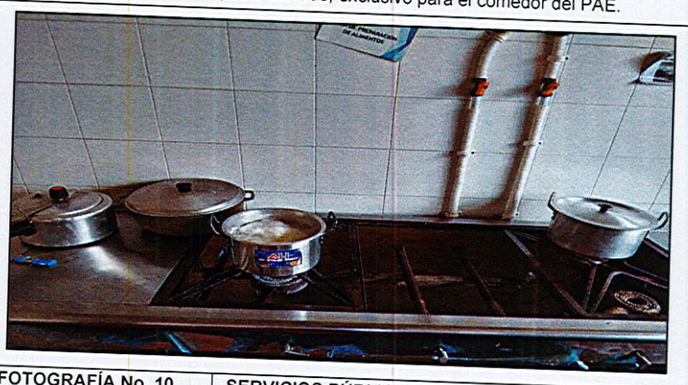


FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		

Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se realiza clasificación de residuos sólidos, con bolsa de colores, (verde, blanco y negro).



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PÚBLICOS		

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El combustible utilizado es el Gas Natural.

1762

Educación

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

Casanare — edelmira sierra Asesorías y Consultorías

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	NUNCHIA
Fecha de la visita:	17 03 2025	**Hora inicio:**	12:10pm	**Institución educativa:**	EL PRETEXTO
		Hora terminación:	1:10 pm	**Sede educativa:**	GUACHARACAS
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	101	**PUNTAJE OBTENIDO**	77	**PORCENTAJE %**	73.33 % **CONCEPTO FINAL** FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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?	0	La sede no cuenta con un espacio exclusivo para el almacenamiento.
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?	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?	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 X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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	

1763

Educación

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

Casanare — edelmira sierra

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
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? N/A
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?	0	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	No cuenta con baños exclusivos para uso del personal.
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	No disponen de lavamanos.

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 séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	

275

1764

Educación

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

Casanare

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?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia que la ventana ubicada entre el área de preparación y comedor no cuenta con protección que evite el ingreso de contaminantes al área de preparación.

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

Recorrido casco urbano Yopal hacia la sede las Guacharacas correspondiente al municipio de Nunchía.
Distancia : 42 Km
Tipo de terreno : 36 Km pavimentado y 6 Km de vía sin pavimentar.
Tipo de vehículo: camioneta.
Tiempo : Una hora y 5 minutos.

FIRMA: Deisy Vargas	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Deysi Yulieth Vargas	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1018411582.	CEDULA: 1057574964	CEDULA:
TELEFONO: 3116139418	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. Apoyo	CARGO:

276

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira Asesorías & Consultorías

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

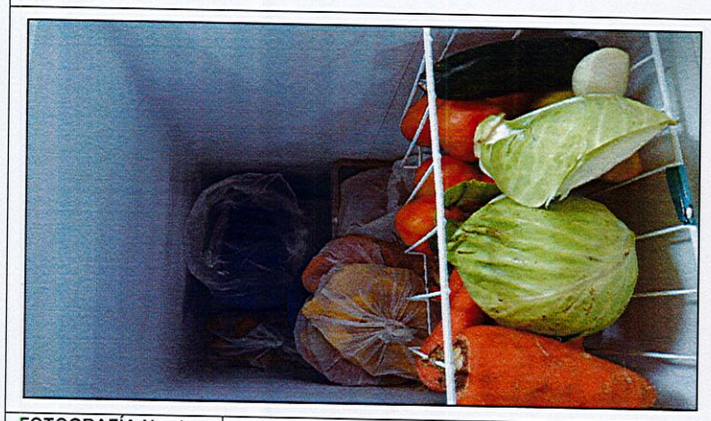
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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

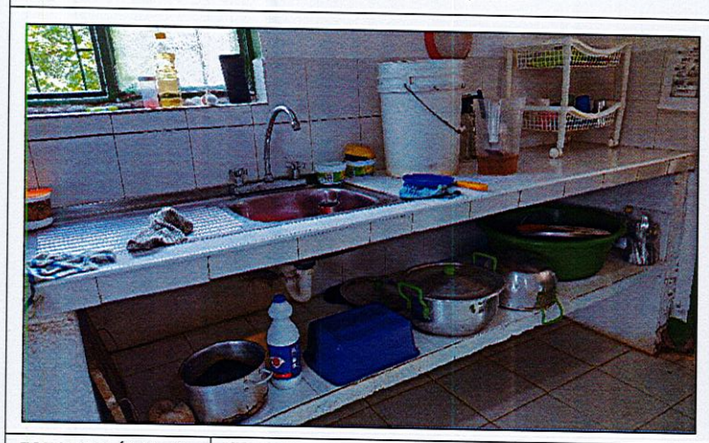
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
SEDE	LAS GUACHARACAS	**FECHA DE VISITA**		17/03/2025		**RURAL (X)**	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	12:10 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**HORA DE TERMINACIÓN**	1:10 PM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



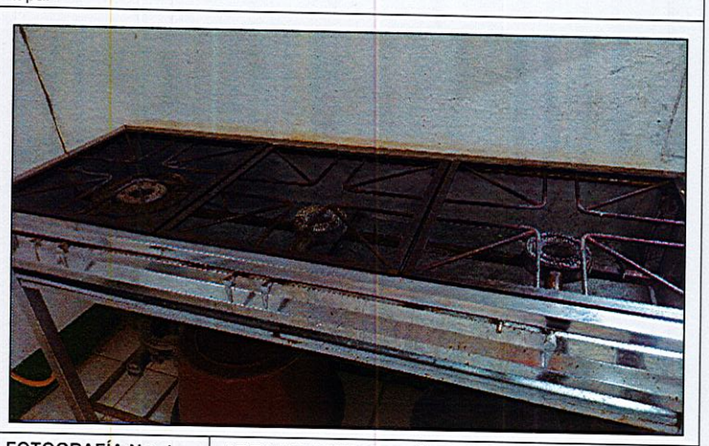
FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?	
Observaciones: el comedor escolar cuenta con un congelador.	



FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Observaciones: Los abarrotes se almacenan dentro de un recipiente plástico con tapa.	



FOTOGRAFÍA No. 3	**ÁREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Observaciones: el comedor escolar SI cuenta con área de preparación.	



FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con estufa.	



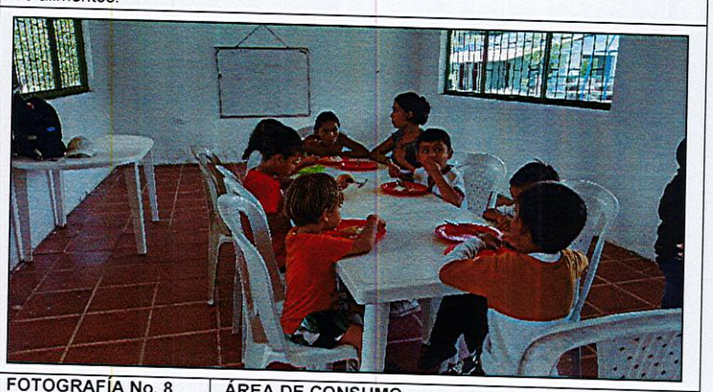
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con una licuadora doméstica.	



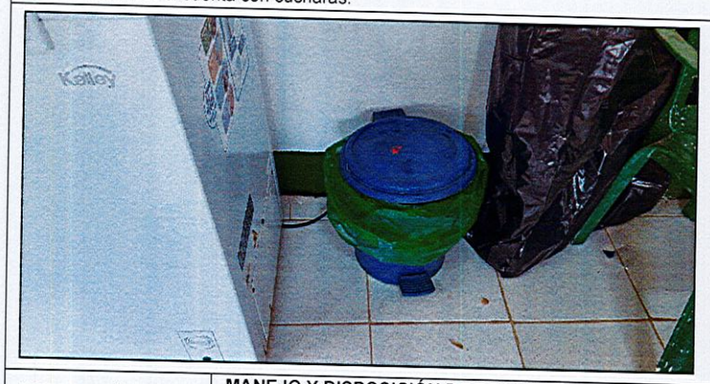
FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con implementos para la preparación de alimentos.	



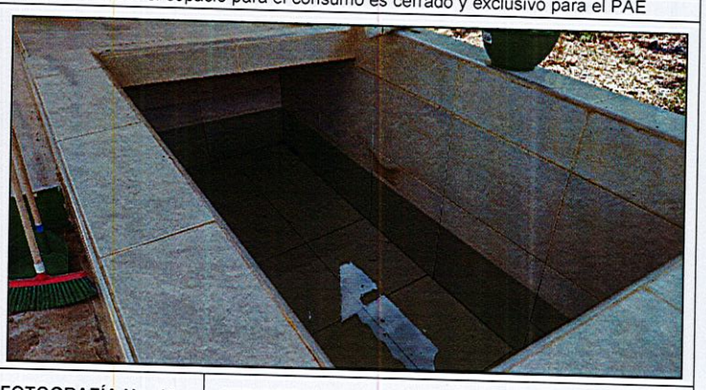
FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 24: ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	
Observaciones: si cuenta con cucharas.	



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: el espacio para el consumo es cerrado y exclusivo para el PAE	



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	
Observaciones: faltan dos recipientes para la recolección de residuos sólidos.	



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS SANITARIOS
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?	
Observaciones: el comedor escolar cuenta con acceso de agua.	

1767

Educación

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

Casanare | edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	17 03 2025	Hora inicio:	10:50 am	Institución educativa:	El Pretexto
		Hora terminación:	11:55 am	Sede educativa:	Pretexto
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	92	PORCENTAJE %	78.63% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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 domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	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	

279

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare 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
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? N/A
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?	0	El cuchillo pertenece a la manipulatorio.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No cuenta con suficientes cucharones.

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)?	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: 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 baño para uso exclusivo del personal.
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	No dispone de lavamanos.

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?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	

1769

Educación

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

Casanare

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?	135
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	57
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	135

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Faltan 2 recipientes para la recolección de residuos sólidos.
Se evidencia que la ventana del área de preparación no cuenta con protección que evite el ingreso de plagas.

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

Recorrido casco urbano Yopal hacia la sede Pretexto.

Distancia : 44 km

Tipo de terreno: 36 km pavimentado y 8 km sin pavimentar.

Tipo de vehículo: camioneta.

Tiempo: Una hora y 15 minutos.

FIRMA: Adriana Martinez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Adriana Martinez	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 47435221	CEDULA: 1057574484	CEDULA:
TELEFONO: 3124044359	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora de alimentos	CARGO: PROF. APOYO Inter	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

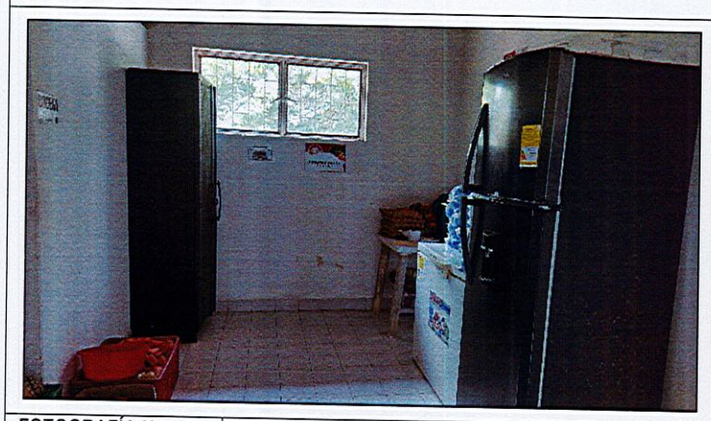
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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	EL PRETEXTO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
SEDE	PRETEXTO	**FECHA DE VISITA**		17/03/2025		**RURAL (X)**	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	10:55 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**HORA DE TERMINACIÓN**	11:55 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



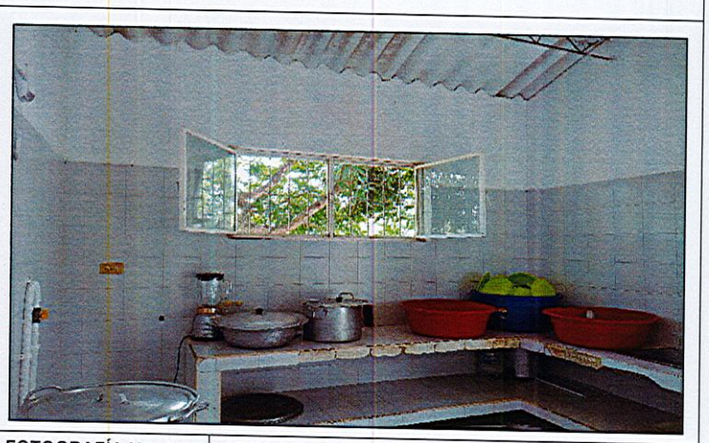
FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Observaciones: cuenta con un espacio exclusivo para el almacenamiento de los alimentos.	



FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
Observaciones: SI cuenta con una nevera.	



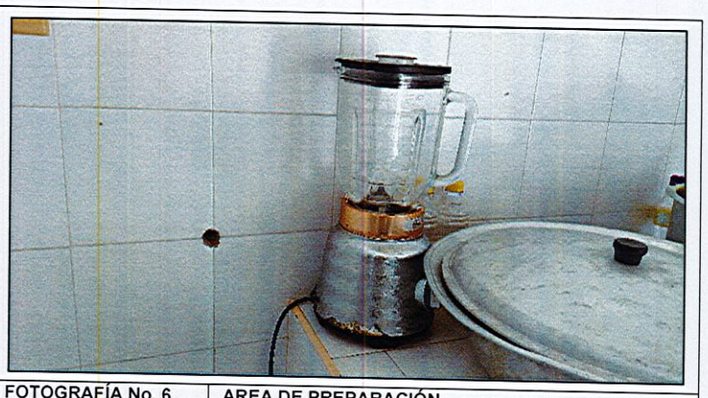
FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?	
Observaciones: el comedor escolar cuenta con un congelador, el cual no esta funcionando.	



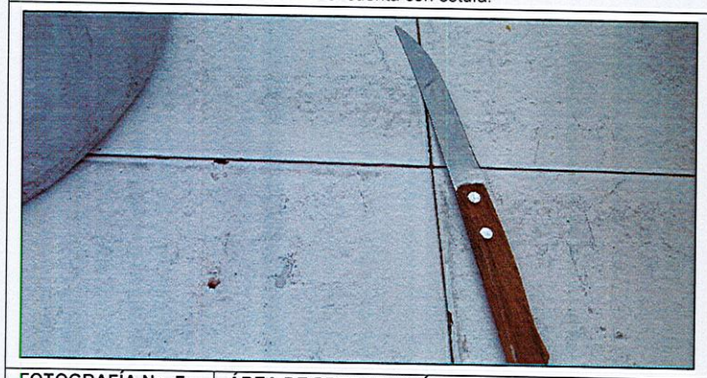
FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE PREPARACIÓN**
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Observaciones: el comedor escolar SI cuenta con área de preparación.	



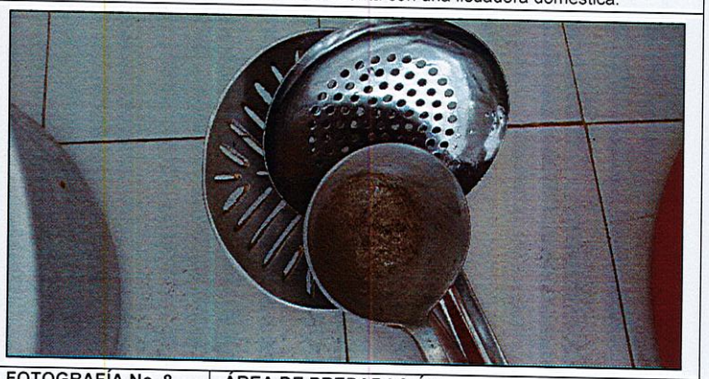
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con estufa.	



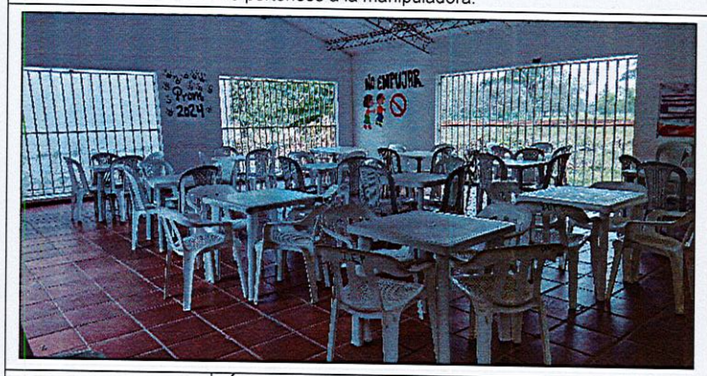
FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con una licuadora doméstica.	



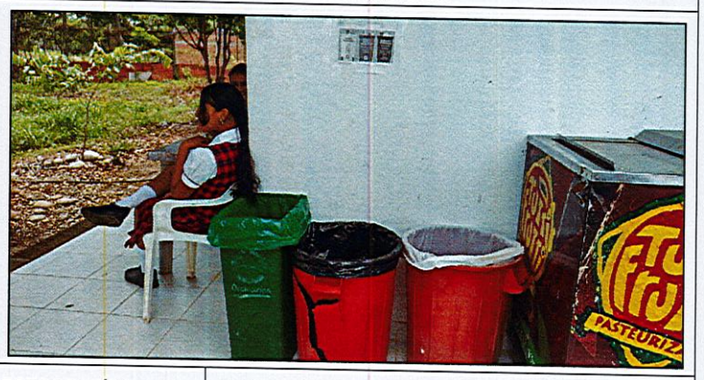
FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 23: ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	
Observaciones: el cuchillo pertenece a la manipuladora.	



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 24: ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	
Observaciones: no cuenta con suficientes cucharones.	



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: el espacio para el consumo es cerrado y exclusivo para el PAE.	



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	
Observaciones: faltan dos recipientes para la recolección de residuos sólidos. Las canecas están sin tapa y una de esta rota.	

1772

Educación

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

Casanare

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	17/03/2025	Hora inicio: 8:25 am		Institución educativa:	Antonio Nariño
		Hora terminación: 10:10 am		Sede educativa:	Principal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	107	PORCENTAJE %	91.45 % CONCEPTO FINAL favorable

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 2
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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	

284

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare · entidad territorial · FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	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?	0	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
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

Educación

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

Casanare

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?	212
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	110.
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	73
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	220

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar PAE en la institución educativa Antonio Nariño principal del municipio de Nunchia.

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

Recorrida desde casco urbano de municipio de Yopal. hasta Sede educativa Antonio Nariño principal del municipio de Nunchia

tipo de terreno : capa Asfaltica
vehiculo : camioneta
Distancia en tiempo 40 minutos.
Distancia recorrida 36 Km

FIRMA:	FIRMA: Doris Flores	FIRMA:
NOMBRE: Luz Adelaida Cano	NOMBRE: Doris Amanda Flores	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 23827947	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3123647755.	TELEFONO:
CARGO: SU	CARGO: Manipulador.	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

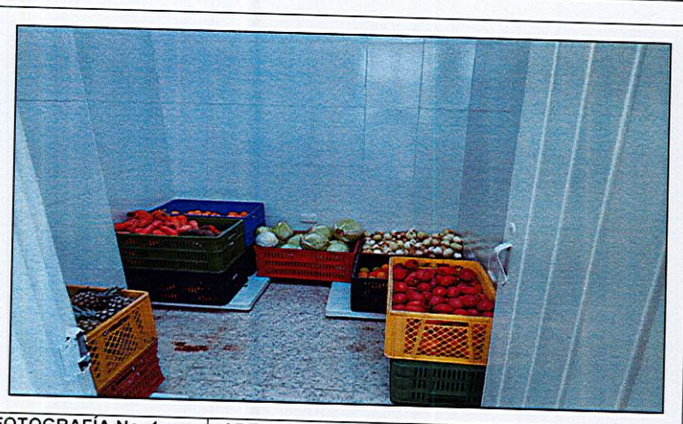
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

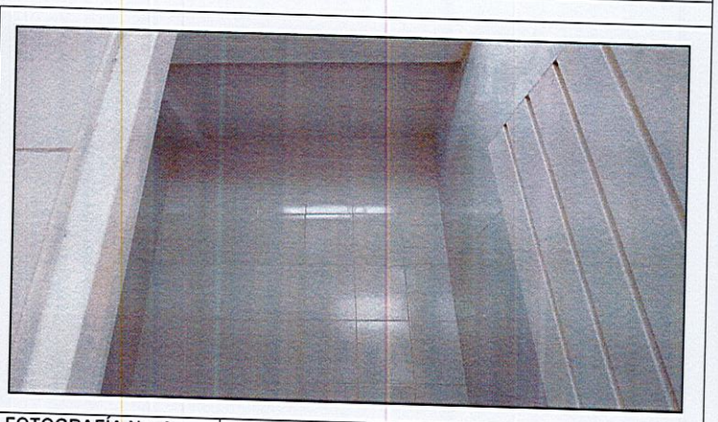
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

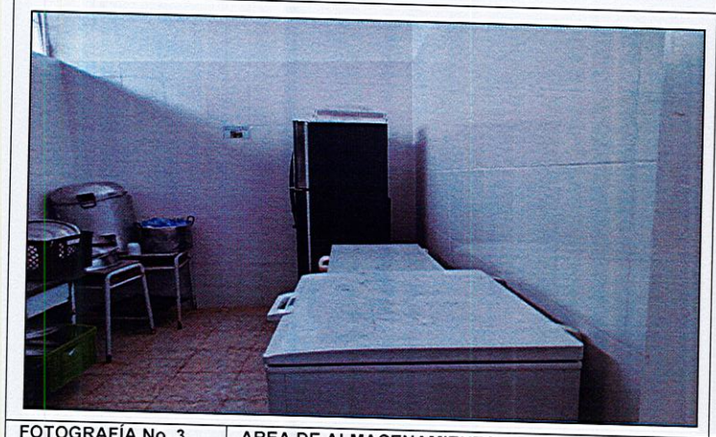
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**		17/03/2025	**HORA INICIO:**	**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	8: 25 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	10:10 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



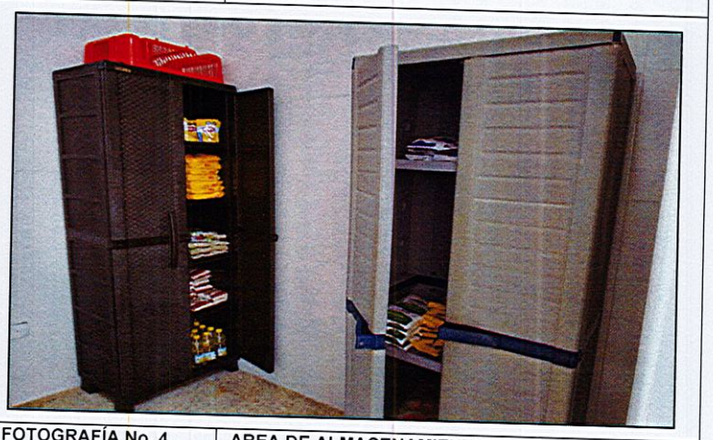
FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



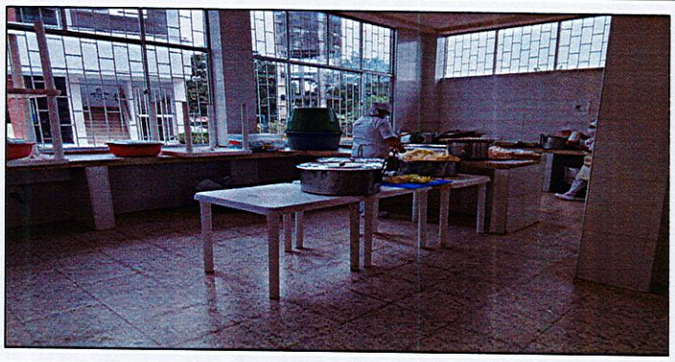
FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 6: ¿El material predominante del Techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Concreto



FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



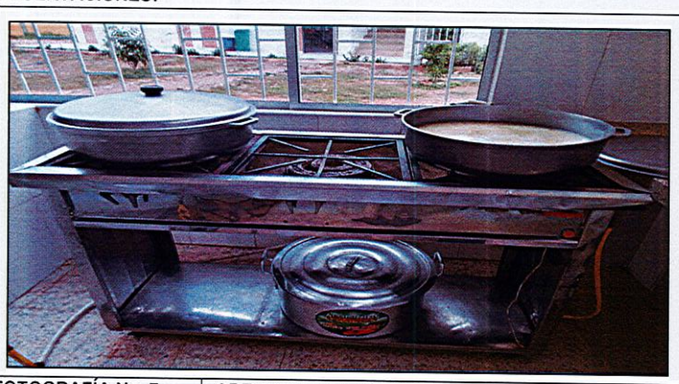
FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Alacena, estantes.



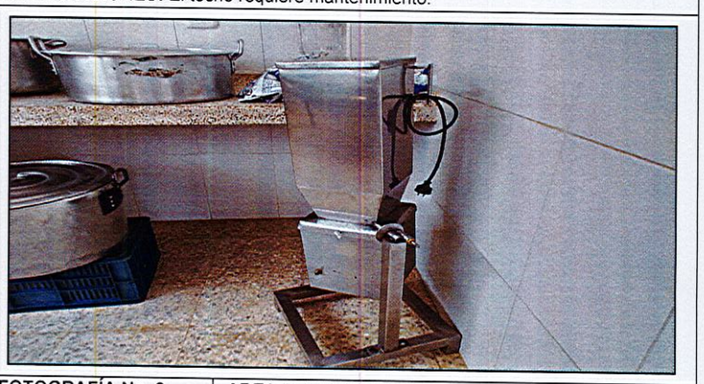
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos, (cocina)?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



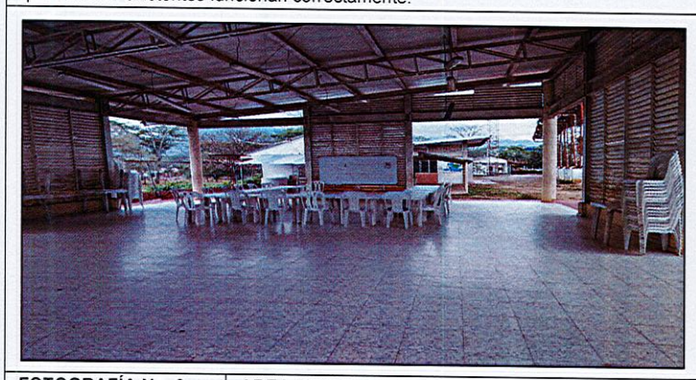
FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 16: ¿El material predominante del Techo en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: El techo requiere mantenimiento.			



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 19: ¿cuenta con estufa?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se evidencian 2 estufas en esta sede, Todos los seis (6) quemadores existentes funcionan correctamente.			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 20: ¿cuenta con Licuadora?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Licuadora tipo industrial.			



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 exclusivo para el comedor del PAE.			



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se realiza clasificación de residuos sólidos, con bolsa de colores, (verde, blanco y negro).			

1777

Educación

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

Casanare

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	17/03/25	Hora inicio:	12:20	Institución educativa:	Antonio Nariño
		Hora terminación:	1:40	Sede educativa:	Tacare
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	78.95% - CONCEPTO FINAL: Fav. con requeri.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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 X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: NA
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	Ollas con tapa

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	

289

1778

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare / Edelmira Sierra Asesorías y Consultorías 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
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? N.A
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: 2

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	
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 natural

290

Educación

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

Gobernación Casanare

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?	30
¿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?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de seguimiento y control a las condiciones de operación para programa PAE, verificación de infraestructura modalidad preparado en sitio en la I.E Antonio Nariño sede Tocare, municipio de Nunchia.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta sede educativa Tocare municipio de Nunchia

tipo de terreno : capa Asfaltica
tipo de vehiculo : camioneta
Distancia en tiempo 1 hora
Distancia 42 km.

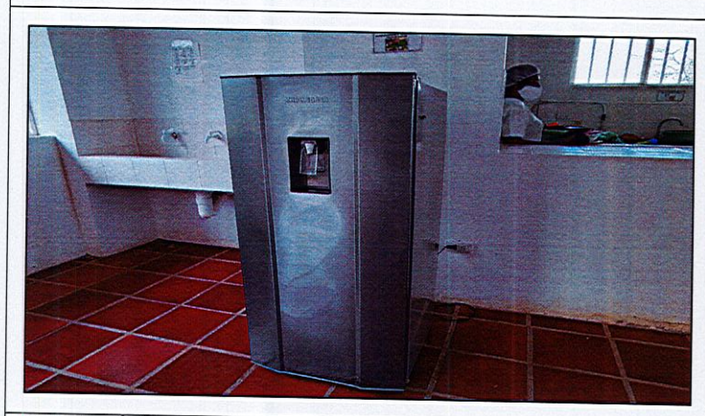
FIRMA:	FIRMA: Bestilde Inocencio	FIRMA:
NOMBRE: Lin Estela Cariero	NOMBRE: Bestilde Inocencio	NOMBRE:
CEDULA: 23730297	CEDULA: 21.248.914	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3143664809	TELEFONO:
CARGO: Supervi. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

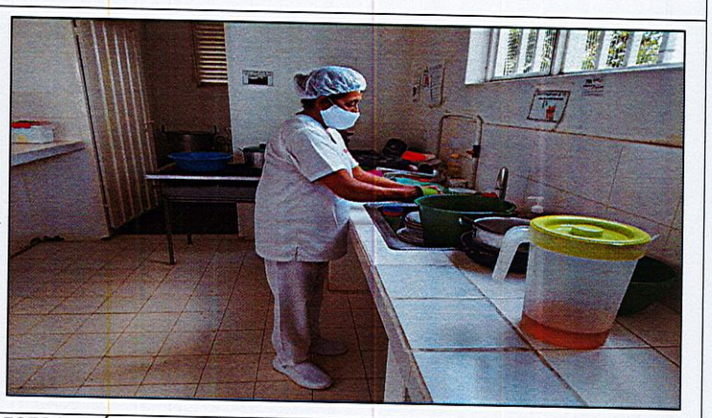
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

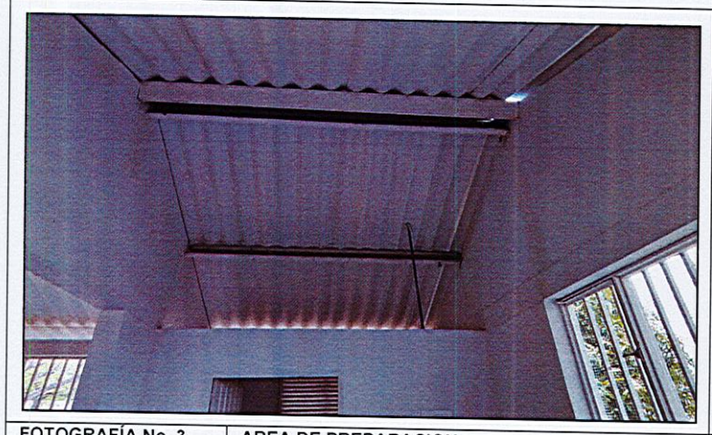
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
SEDE	TACARE	FECHA DE VISITA		17/03/2025	HORA INICIO:	RURAL	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	1:40 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



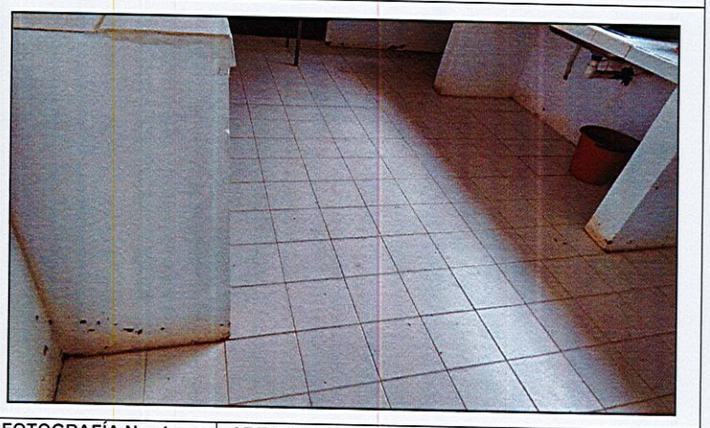
FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	



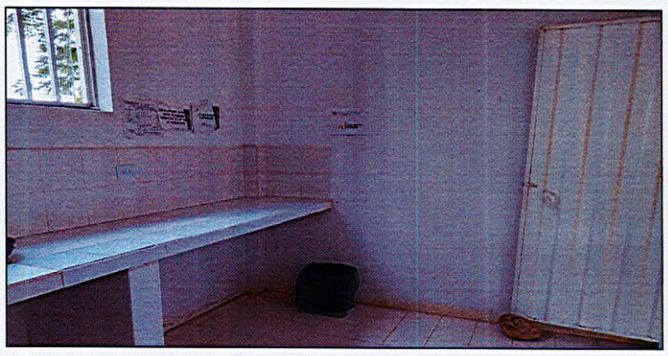
FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE PREPARACION
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	



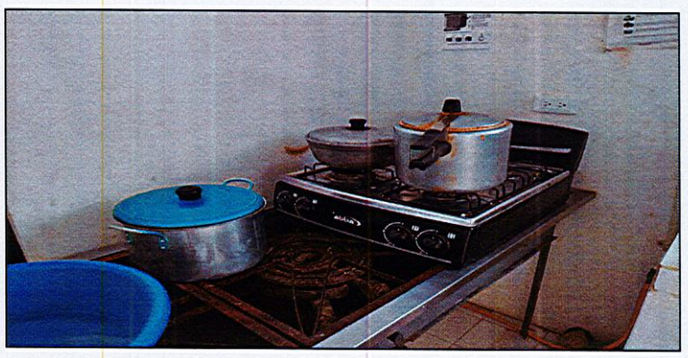
FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACION
Ítem No 16: ¿El material predominante del Techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	Teja metálica termo-acústica.



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	Baldosa.



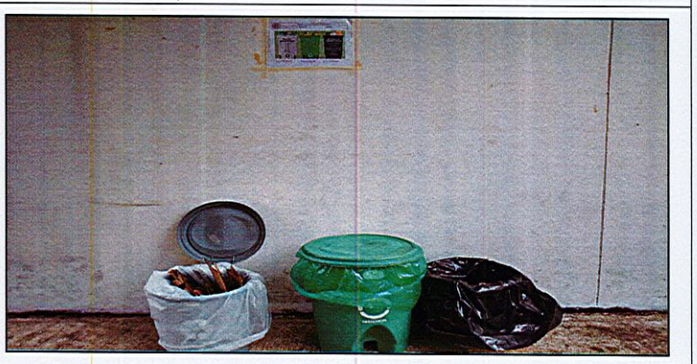
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Pared cemento y pintura.			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Tipo doméstica.			



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: Un espacio cerrado de uso exclusivo para el PAE.			



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se realiza clasificación con bolsa de colores, (verde, blanco y negro).			

1782

Educación

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

Casanare

edelmira sierra G. Asesorías y Consultorías

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	NUNCHIA
Fecha de la visita:	17 03 2025	**Hora inicio:**	8:30am	**Institución educativa:**	EL PRETEXTO
		Hora terminación:	10:10 am	**Sede educativa:**	COREA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	91	PORCENTAJE %	77.78% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimientos

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima 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 domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	**Aclare cuantos tiene la sede:** 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 X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	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	

294

1783

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare / edelmira sierra Asesorías y Consultorías 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
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? N/A
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?	0	El cuchillo pertenece a la manipuladora de alimento.
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	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?	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: 2

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 baño exclusivo para uso del personal.
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	No dispone de lavamanos.

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 Séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

295

1784

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare 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?	40
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	40

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia desprendimiento de baldosa en el mesón del área de preparación. Se evidencia que una de las ventanas del área de almacenamiento no cuenta con protección que evite el ingreso de contaminantes. Falta una caneca para la disposición de los residuos sólidos no aprovechables.

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

Recorrido casco urbano de Yopal hacia la sede COREA correspondiente al municipio de Nunchia.
Distancia: 47 Km
Tipo de terreno: 36 Km pavimentado y 11 Km de vía sin pavimentar.
Tipo de vehículo: camioneta.
Tiempo: Una hora y 25 minutos.

FIRMA:	FIRMA: Fnde Meche	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Fnde Rosana Meche	NOMBRE:
CEDULA: 1057574984	CEDULA: 7718560895	CEDULA:
TELEFONO: 3117632150	TELEFONO: 3232879429	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter	CARGO: Manipulador	CARGO:

296

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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 TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS 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	EL PRETEXTO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
SEDE	COREA	**FECHA DE VISITA**		17/03/2025		**RURAL (X)**	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	08:37 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
			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: cuenta con un espacio exclusivo para el almacenamiento de los alimentos.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

Observaciones: SI cuenta con una nevera.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?

Observaciones: el comedor escolar cuenta con un congelador.



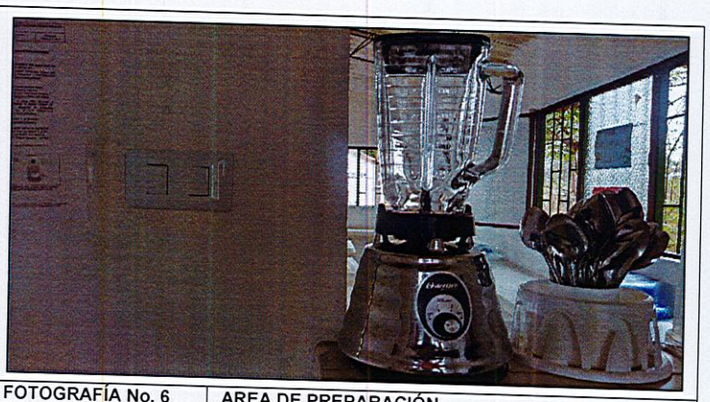
FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

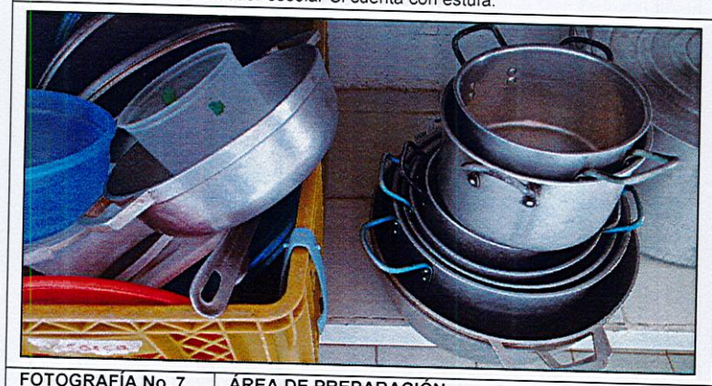
Observaciones: el comedor escolar SI cuenta con área de preparación.



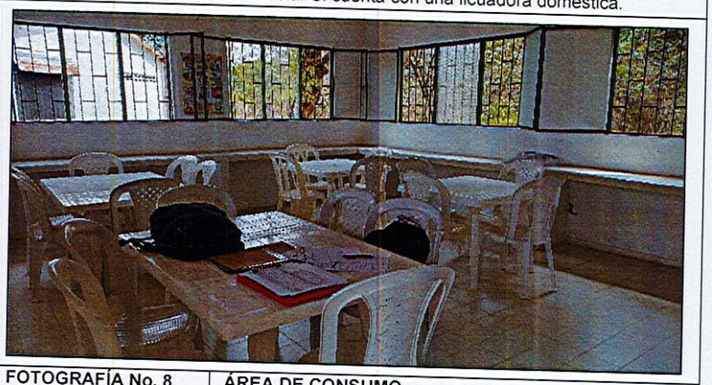
FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con estufa.	



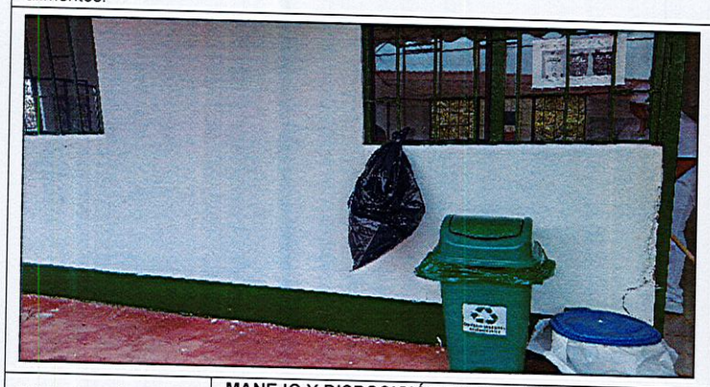
FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?	
Observaciones: El comedor escolar Si cuenta con una licuadora doméstica.	



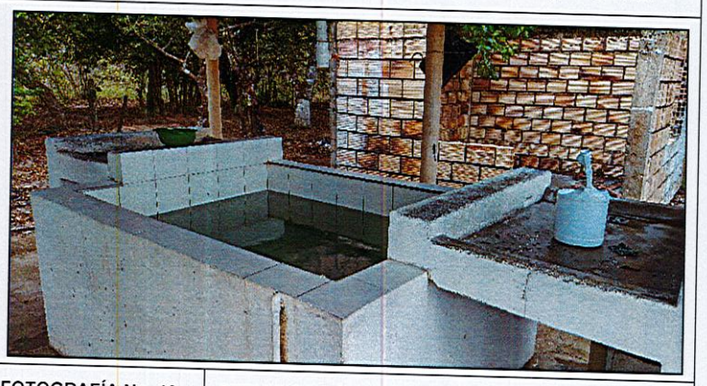
FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	
Observaciones: el comedor si cuenta con implementos para la preparación de los alimentos.	



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: el espacio para el consumo es cerrado y exclusivo para el PAE.	



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	
Observaciones: falta una caneca para la recolección de residuos sólidos.	



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PÚBLICOS
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?	
Observaciones: el comedor escolar cuenta con acceso al agua para la preparación de los alimentos.	