1837

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:**	AGUAZUL
Fecha de la visita:	20 03 2025	**Hora inicio:**	11:08am	**Institución educativa:**	LA TORRA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	**Hora terminación:**	12:50 pm	**Sede educativa:**	CERRITO
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	96	PORCENTAJE %	84.21

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: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿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: 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	El estante utilizado para almacenamiento presenta óxido.

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	

349

1838

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? 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?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

ÍTEM	III. AREA DE CONSUMO 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	

ÍTEM	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 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: 1

ÍTEM	V. SERVICIOS SANITARIOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con servicio sanitario 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?	3	

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	2 veces x semana.
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal.
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

350

1839

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?	19
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	19

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El comedor escolar solo cuenta con una canaca de color verde para la disposición de los residuos solidos. - Falta menaje como vasos y pocillos para el servido del jugo y la colada. - Se evidencia desprendimiento de pintura y humedad en pared del área de lavado de menos (consumo). Se evidencia que las ventanas y aberturas de la puerta del área de preparación y consumo no cuentan con protección que evite el ingreso de contaminantes. - La sede cuenta con 2 neveras de las cuales solo funciona una; la nevera de marca Haceb (color blanco) presenta corrosión en sus puertas. - Una de las mesas rimax presenta desgaste y deterioro.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Cerrito del municipio de Aguazul.
Tiempo: 45 minutos.
Distancia: 45.4 Kilometros.
tipo de terreno: pavimentado.
tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Leidy Castillo	FIRMA:
NOMBRE: Nika Vargas.	NOMBRE: Leidy A Castillo	NOMBRE:
CEDULA: 1.052.574.964	CEDULA: 1116550444	CEDULA:
TELEFONO: 311263 21 50	TELEFONO: 3212778286	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter.	CARGO: Manipuladora A	CARGO:

351

Educación — GOBERNACIÓN DE CASANARE — Alimentos Aprender 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	LA TURUA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
SEDE	EL CERRITO					**RURAL (X)**	
OPERADOR	DUFLO SAS	**FECHA DE VISITA**		20/03/2025	**HORA INICIO:**	11:08	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:50 pm	
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: el comedor escolar SI cuenta con área de almacenamiento de alimentos.



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

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

Observaciones: SI cuenta con nevera.



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

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

Observaciones: el estante utilizado presenta óxido.



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. 7	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	
Observaciones: Si cuenta con ollas.	



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	
Observaciones: cuenta con una sola caneca.	



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



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO
Ítem No 12: ¿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	SERVICIOS SANITARIOS
Ítem No 34: ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	
Observaciones: las instalaciones cuentan con un lavamanos en el área de consumo.	

1842

Educación

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

Casanare — edelmira sierra gutierrez

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		
Fecha de la visita: 20 03 2025	**Hora inicio:** 9:00am	**Municipio:**	AGUAZUL
	Hora terminación: 10:35am	**Institución educativa:**	CAMILO TORRES
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	**Sede educativa:**	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS
PUNTAJE ESPERADO 114	**PUNTAJE OBTENIDO** 82.5%	**PORCENTAJE %** 72.4%	**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: 3
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿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: 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?	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	

354

1843

Educación

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

Casanare — emelina 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?
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	Los cuchillos utilizados corresponden a las manipuladoras.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan cucharones para revolver.

ÍTEM	III. AREA DE CONSUMO 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	

ÍTEM	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

ÍTEM	V. SERVICIOS SANITARIOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	El servicio sanitario no esta en funcionamiento.
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	El lavamanos no funcona.

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS 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?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas natural.

355

1844

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?	92
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	72
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	103

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- El comedor escolar no cuenta con recipientes para la recolección de residuos sólidos. - NO cuenta con recipiente plástico como tanos y jarras. - las instalaciones cuentan con un baño el cual no esta en funcionamiento, debido a que no cuenta con agua en el lavamano e inodoro. - la estufa exhibe corrosión en sus superficies.

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

Recorrido desde el casco urbano de Yopal hacia Sede Santiago de las Atalayas. municipio Aguazul.
Tiempo: 35 minutos.
Distancia: 35 km
Tipo de terreno: pavimentado. 35 km y 100 metros sin pavimentar.
Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Ana Yiva Cómbita Vera	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Ana Yiva Cómbita Vera	NOMBRE:
CEDULA: 1.057.574.964	CEDULA: 47434876	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3124877213	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Interv	CARGO: Manipuladora Alimentos	CARGO:

356

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	CAMILO TORRES	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
SEDE	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	**FECHA DE VISITA**		20/03/2025		**RURAL (X)**	
OPERADOR	DUFLO SAS				**HORA INICIO:**	09:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:35 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: el comedor escolar SI cuenta con área de almacenamiento de alimentos.



FOTOGRAFÍA No. 2 **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

Observaciones: SI cuenta con nevera.



FOTOGRAFÍA No. 3 **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 143: ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

Observaciones: los abarrotes son almacenados dentro de una nevera que no funciona y en canastillas.



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.

1846



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 licuadora.	



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



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO
Ítem No 12: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: el espacio para el consumo con muro hasta la mitad, con techo 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: cuenta con una sola caneca.	



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PÚBLICOS
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?	
Observaciones: las instalaciones cuentan con agua para la preparación de alimentos y actividades de limpieza.	

1847

Educación

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

Casanare — edelmira sierra o

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MANÍ
Fecha de la visita:	20/03/2025	Hora inicio:	11:30 A.M	Institución educativa:	GAVIOTAS
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	2:00 P.M.	Sede educativa:	BRISAS DEL CUSIANA
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	73.5	PORCENTAJE %	70.00%

CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento.

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

ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	Area conjunta con area de preparación
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 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: —
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	Bolsas

ÍTEM	II. AREA DE PREPARACION 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	Termoacustico
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Blogue - Pintura

359

1848

Educación

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

Casanare — edchivirá 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? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
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	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

360

1849

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura en la sede educativa Brisas del Cusiana del municipio de Maní; se observa área de preparación donde almacenan en estante de metal el menaje y utensilios del restaurante escolar este mueble de almacenamiento requiere refuerzo de Pintura.

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

Tipo de Vehiculo = camioneta
Sede ubicada en el municipio de Maní, vía vereda Gaviotas; desde el municipio de Yopal hasta la cabecera municipal de Maní aproximadamente 75 Km con tiempo de 1 hora y 10 minutos; se toma la vía hacia la vereda Gaviotas aprox 6Km y 10min hasta el desvio que se encuentra al lado derecho, hasta este punto la vía es totalmente pavimentada, desde el desvio se Recorren 6Km y se gira al lado derecho y a 400mts se encuentra la sede con vía despavimentada.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Freci N. Guanaro B.	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1116.673.991	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3228847891	TELEFONO:
CARGO: Profesional Tecnico PAE	CARGO: Manipuladora	CARGO:

361

1850

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	GAVIOTAS	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO**	
SEDE	BRISAS DEL CUSIANA					**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**FECHA DE VISITA**	20-03-2025		**HORA INICIO:**	11:30 A.M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	2:00 P.M	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**
Ítem No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Restaurante escolar alejado de fuentes de contaminación.



FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
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 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	

362

1851



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

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 cerrado exclusivo para el comedor escolar.



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

Ítem No 26: De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Todos al 100 %



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas Natural



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS.

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: disponen de 20 platos, 30 pocillos y 20 cucharas.

363

1882

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				
Fecha de la visita:	20 08 2025	**Hora inicio:**	9:00 A.M	**Municipio:**	MANI
		Hora terminación:	11:00 A.M	**Institución educativa:**	GAVIOTAS
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )			**Sede educativa:**	GAVIOTAS
PUNTAJE ESPERADO	108	**PUNTAJE OBTENIDO**	74.5	**PORCENTAJE %**	68.98% **CONCEPTO FINAL** FAVORABLE CON REQUERI.

ÍTEM	Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0) ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	Aún no cuenta con concepto sanitario para el restaurante.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare 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 __ 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 ✓ 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	No cuenta con tarimas o estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	

II. AREA DE PREPARACION

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

364

1853

Educación

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

Casanare — Gobernación Alcaldía de Yopal

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? 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?	0	Cuchillos Prestados
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	Regular Estado

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	Ventanas sin protección
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	Menos de la mitad (87)

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

365

1854

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?	50
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	25

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura de la Institución Educativa Gaviotas del municipio de Maní; se observa área de procesa con área de almacenamiento; desprendimiento de pintura, alacena para almacenamiento de materia prima, ventanas sin barreras de protección (vidrio o malla); reforzar mantenimiento en techo; se observa con manchas; mesones con grietas y desprendimiento de baldosas, puertas con corrosión, congelador para proteinas con corrosión, tanque de nivel con fuga de agua, lavaplatos sin funcionamiento Conecos de basuras en regular estado.

*Adicional cuentan con 1 estufa industrial y 1 nevera sin funcionamiento.

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

Tipo de Vehiculo = Camioneta
Desde Yopal hasta Maní vía totalmente pavimentada con un tiempo de 1hora y 10 minutos con 75 Km aprox; se toma la vía Maní - Vda Gaviotas 7Km. y 25 minutos vía despavimentada.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cordoba	NOMBRE: Maria Nelly Rodriguez	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 39657977	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3138047154	TELEFONO:
CARGO: Profesional Tecnico Interv PAE.	CARGO: Ecoma.	CARGO:

366

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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO**	
SEDE	GAVIOTAS					**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**FECHA DE VISITA**		20-03-2025	**HORA INICIO:**	9:00 A.M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 A.M	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	Restaurante escolar alejado de fuentes de contaminación.		



FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE PREPARACION**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

1856



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Techo de metal o de acero.



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 cerrado exclusivo para el comedor escolar.



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

Ítem No 26: De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: menos de la mitad



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas Natural



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS.

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: disponen de 50 platos, 12 pocillos, 27 vasos y 25 cucharas.

1857

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA
Fecha de la visita:	20 03 2025	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	10:30 am	Sede educativa:	JOSE ANTONIO GALAN
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	104.5	PORCENTAJE %	89.32%

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: 3
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 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?	0	No cuenta con estibas
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	Paredes presentan Humedad.

369

1858

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, 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)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

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	Gas natural

370

Educación

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

Casanare

1859

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?	160
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	180

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Existe baños exclusivos para el personal manipulador.
- Adicional cuenta con 1 Estufa industrial buen estado.

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

Sede Jose antonio Galan
Distancia: 79 Km Yopal a chameza - Sede Educativa
Tipo de terreno: Via pavimentada
Tipo de Vehiculo: Camioneta
Tiempo: 1 hora y 51 minutos.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Rosa M Baniz	NOMBRE: Naydu M. Bustos Romero	NOMBRE:
CEDULA: 47439532	CEDULA: 1.118544.617	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

371

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

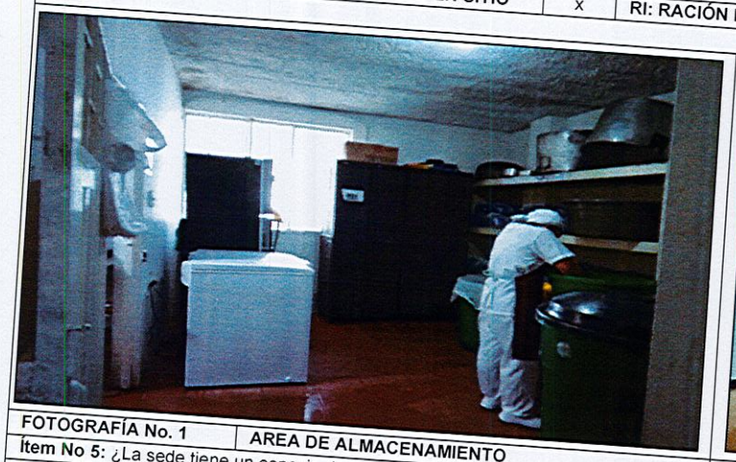
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

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

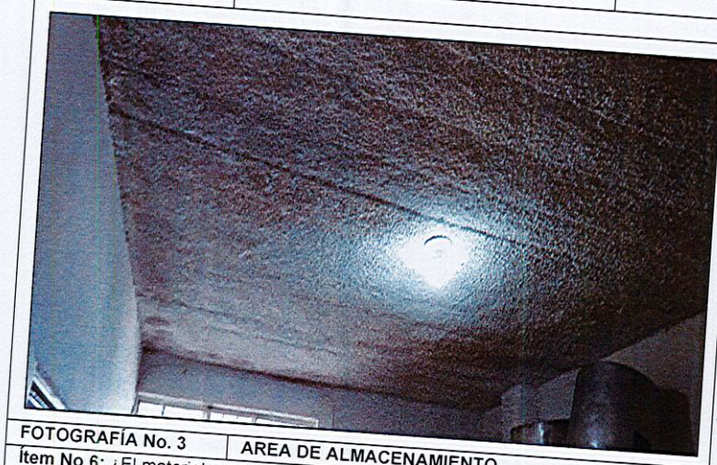
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN					RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA		20- 03-2025	HORA INICIO:	8:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 AM	
MODALIDAD	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?	
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:	Material de Baldosa



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 6: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN	
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



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



FOTOGRAFÍA No. 19	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 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	
Ítem No 27: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS SANITARIOS	
Ítem No 32: ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	
Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Gas natural		

1862

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:	21/03/25	Hora inicio:	8:40 am	Institución educativa:	Antonio Nariño
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	9:50 am	Sede educativa:	Barranquillita
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	78	**PORCENTAJE %**	74.29%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos.				

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

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

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

374

1863

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		Cesar Unidades Tecnológicas · edelmira 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? 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?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

ÍTEM	III. AREA DE CONSUMO 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	

ÍTEM	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 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?	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: 1

ÍTEM	V. SERVICIOS SANITARIOS 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	

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS 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	Gas Natural

375

1864

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?	16
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	16

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Verificación de Infraestructura para comedores Escolares del Programa de alimentación Escolar PAE modalidad de atención Preparado en Sitio, en la I.E. Antonio Nariño, sede Barranquillita del 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 de yopal hasta sede educativa Barranquillita municipio de Nunchia.

tipo de terreno : capa Asfaltica
tipo de vehículo camioneta
Distancia en tiempo. 1 hora
Distancia recorrido 52 Km.

FIRMA:	FIRMA: tiziana Jaimes Castilla	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Carrero	NOMBRE: tiziana Jaimes Castilla	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1098612698	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3203560648	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO:

376

1865

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos que 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

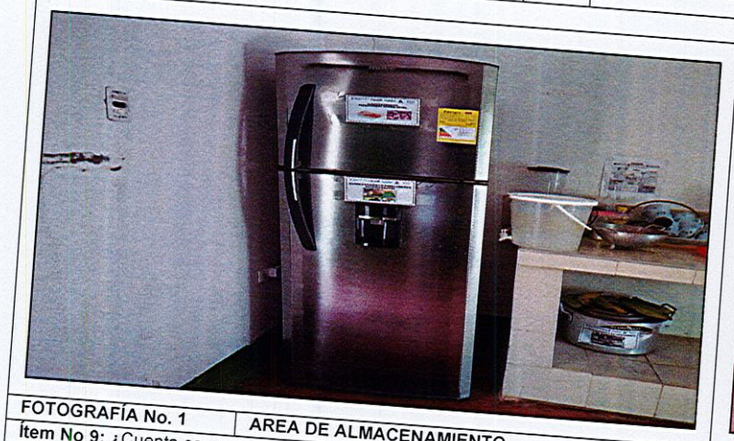
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

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

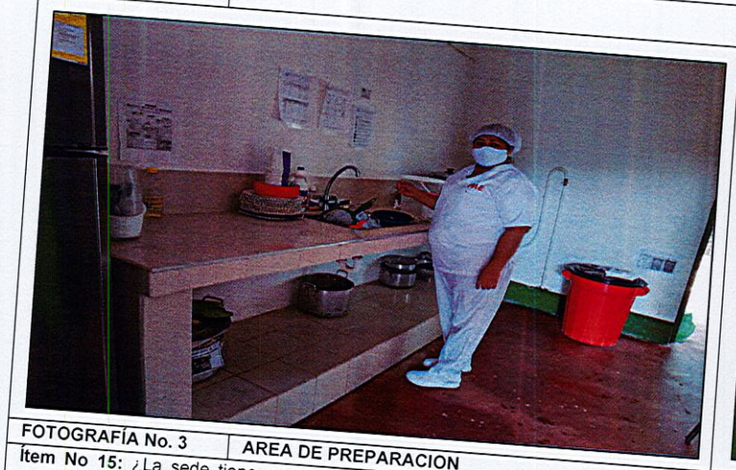
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
SEDE	BARRANQUILLITA	**FECHA DE VISITA**		21/03/25		**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0087 DE 2025		**HORA INICIO:**	8:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					**HORA DE TERMINACIÓN**	9:50 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
		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 ALMACENAMIENTO**
Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Los alimentos se almacenan en olla con tapa. Aunque no es lo ideal para almacenamiento, aun así están protegidos.



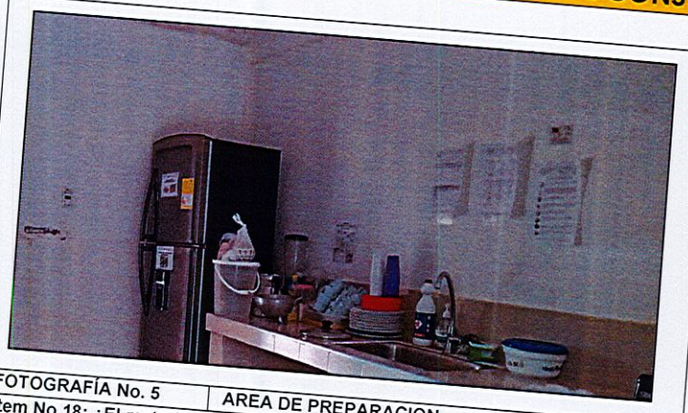
FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE PREPARACION**
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



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

377

1866



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION	
Ítem No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: concreto cubierto con pintura de color blanco.		



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



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 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).		



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PÚBLICOS	
Ítem No 36: ¿la sede cuenta con acceso a Agua?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PÚBLICOS	
Ítem No 39: ¿Qué combustible utilizan en la Sede para la preparación de alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Gas Natural.		

1867

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				
Fecha de la visita:	21 03 25	Hora inicio:	8:40 am	Municipio:	Pore
		Hora terminación:	9:40 am	Institución educativa:	El Banco
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )			Sede educativa:	Altamira.
PUNTAJE ESPERADO	102	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	57.84% CONCEPTO FINAL Desfavorable.

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 disponen
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	No cuentan con un espacio.
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 ✓ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	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	

379

1868

Educación

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

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

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

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

ÍTEM	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 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 disponen de 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

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

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	0	No disponen de este servicio.
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	1	Carrotanque
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.

380

1869

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?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido casco urbano yopal → Sede Educativa.
Distancia: 65 KM
Tipo de Terreno: Pavimentado.
Tipo de Vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 1 Hora.

FIRMA: Karina Urueña
NOMBRE: KARINA URUEÑA
CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. Apoyo.

FIRMA: x
NOMBRE: x Luz Aida Pacheco
CEDULA: x 28164213.
TELEFONO: x 3172451454.
CARGO: x Manipuladora.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

381

1870

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	EL BANCO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	X
SEDE	ALTAMIRA	**FECHA DE VISITA**		21 – 03 -2025		**RURAL**	
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	8: 40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	x	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



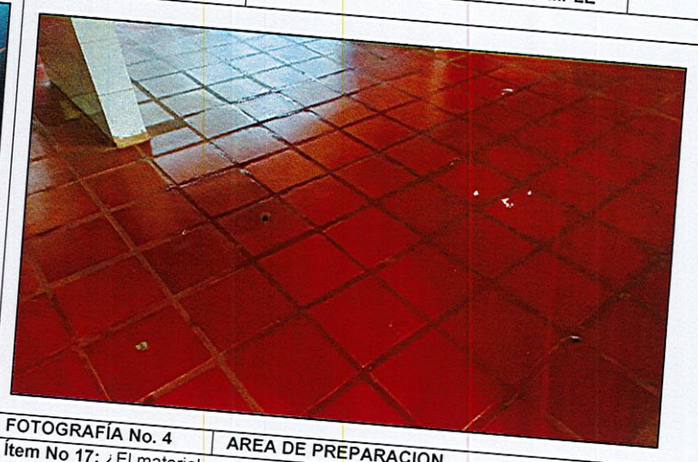
FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**			
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?				
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		
OBSERVACIONES:				



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



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:				

382

1871



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



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE CONSUMO	
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 7	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS	
Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS	
Ítem No 35: ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 37: ¿De dónde se obtiene el agua principalmente para PAE?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: El agua es suministrada por carrotanque y se almacena en tanque plástico.			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS	
Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Gas pipeta		

1872

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:	21 03 25	**Hora inicio:**	10:00 am	**Institución educativa:**	El Banco
		Hora terminación:	11:00 am	**Sede educativa:**	San Isidro
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	73.5	**PORCENTAJE %**	70.00% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimientos

ÍTEM	Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0) ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuentan
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	

ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No disponen
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 __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

ÍTEM	II. AREA DE PREPARACION 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	

384

1873

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? 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?	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 cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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
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 pipeta

385

1874

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?	28
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	26
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12

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: 67 KM

TIPO de Terreno: 2 KM sin Pavimento y 7 KM Pavimentado

TIPO de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 1 Hora y 20 minutos.

FIRMA: [signature]
NOMBRE: KARINA U.
CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo.

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELEFONO: _____
CARGO: _____

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Ana Marcela de Dios G.
CEDULA: 1116.040.393
TELEFONO: 3228186696
CARGO: Manipuladora

386

Educación — GOBERNACIÓN DE CASANARE — Alimentos Aprender PAE

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

edelmira Sierra Asesorías y 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 BANCO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO		PORE	URBANO X
SEDE	SAN ISIDRO						RURAL
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA		21 – 03 -2025		HORA INICIO:	10: 00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025				HORA DE TERMINACIÓN	11:00 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 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:	



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 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

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:



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

Ítem No 25: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Suministro de pozo profundo a tanques elevados



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas pipeta

1877

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:**	Pore
Fecha de la visita:	21 03 25	**Hora inicio:**	11:11 am	**Institución educativa:**	El Banco
		Hora terminación:	1:00Pm	**Sede educativa:**	El Banco
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 requerimientos.

ÍTEM	Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0) ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No disponen
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: 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 __ 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	

389

1878

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: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 8 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 5
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?	0	NO disponen de ollas express.
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	NO disponen.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	NO disponen.

ÍTEM	III. AREA DE CONSUMO 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	

ÍTEM	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

ÍTEM	V. SERVICIOS SANITARIOS 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	

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS 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

390

1879

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

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?	40
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	65

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: 64.7 KM

Tipo terreno: Pavimentado.

Tipo vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 1 hora 9 minutos.

FIRMA: karina urueña
NOMBRE: KARINA URUEÑA
CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

FIRMA:
NOMBRE: Estefania Prada
CEDULA: 23736793
TELEFONO: 3134837794.
CARGO: Manipuladora

341

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

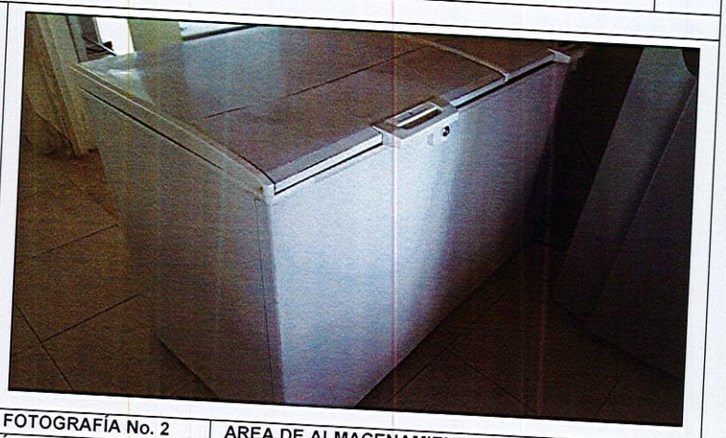
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

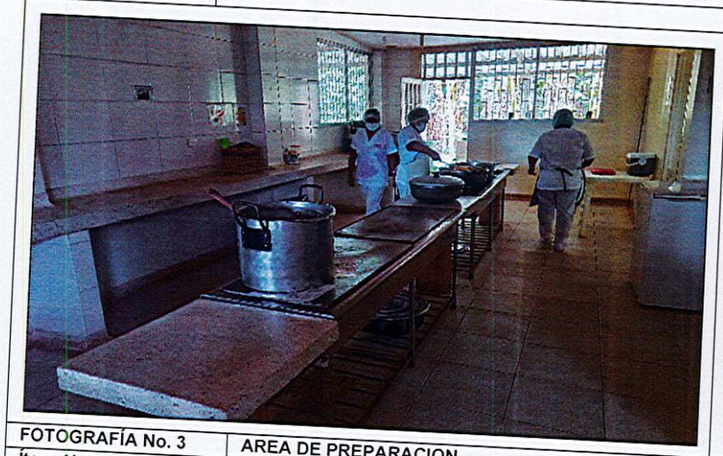
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	X
SEDE	EL BANCO					**RURAL**	
OPERADOR	DUFLO SAS	**FECHA DE VISITA**		21 – 03 -2025	**HORA INICIO:**	11: 11 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 PM	
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 9: ¿Cuenta con neveras?	
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 17: ¿El material predominante del piso 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:			



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



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:			



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 27: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 32: ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

1882

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:**	PORE
Fecha de la visita:	25 03 2025	**Hora inicio:**	10:00 A.M	**Institución educativa:**	ANTONIO NARIÑO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	11:00 AM	Sede educativa:	ANTONIO NARIÑO
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	98.5	**PORCENTAJE %**	84.19%
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	P.V.C
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - Concreto.
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 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: 3
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?	0	Se almacenan sobre mesas y estantes.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	Adicional 2 Canecas 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	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa

394

1883

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: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 7
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, 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	Cucharones en regular estado

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	menos de la mitad

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
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?	0	Pozo Séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

395

1884

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?	312.
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	140
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	232.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura en el comedor escolar de la Institución Educativa Antonio Nariño.
Se observa campana de extracción sin funcionamiento
Tomas de corriente en el área de preparación no funcionan adecuadamente.
Tubería de lavaplatos con escape de agua.
Congeladores presentan corrosión y deterioro en parte externa.
Llaves presentan deterioro
Faltante de menaje = Cobadores, Palladores, tablas de picar, cucharones y recipientes plásticos.

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

Tipo de vehículo: camioneta
Vía pavimentada desde Yopal hasta el municipio de Pore. 70Km con 1hora y 10min; se toma la vía Pore-Vda La Plata a 20 min en el Km. 19. Se gira al lado derecho y se recorren 1.5 Km. despavimentado aprox. 7min, donde se llega a la Institución Educativa Antonio Nariño.

FIRMA: Alfa Maria Ortiz	FIRMA: Luz Gleidy Ramirez Gonzalez	FIRMA:
NOMBRE: Alfa Maria Ortiz.	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1116040208	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3124232155	TELEFONO: 3172632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. Tecnico Interventoria PAE.	CARGO:

396

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	ANTONIO NARIÑO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
SEDE	ANTONIO NARIÑO					RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA		25-03-2025	HORA INICIO:	10:00 A.M	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 A.M	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
		x	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FISICAS
Ítem No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	El comedor escolar está lejos de fuentes de contaminación.



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 6: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	Concreto-P.V.C



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION.
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACION.
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES: tipo industrial	NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor escolar.	NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS SANITARIOS
Ítem 32: ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	NO CUMPLE