1887

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:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	26 03 2025	Hora inicio:	11:35am	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL
		Hora terminación:	1:20 pm	Sede educativa:	LA LIBERTAD
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	85	PORCENTAJE %	74.61 CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: NIA
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NIA	¿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	

399

1888

Educación

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

Casanare | edelmira sierra Asesorías & Consultoría

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 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?	0	No cuentan cucharas porcionadoras para el servicio.

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuenta con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

400

1889

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?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencian 2 canecos para los residuos sólidos, los cuales no cuentan con tapa.

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 la libertad del municipio de Tauramena.
Tiempo: Una hora y 30 minutos.
Distancia: 83 Km.
Tipo de terreno: pavimentado.
Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Shirley Bohorquez	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Urrego	NOMBRE: Shirley Bohorquez	NOMBRE:
CEDULA: 1.057.574.984	CEDULA: 7775 977033	CEDULA:
TELEFONO: 311 763 7150	TELEFONO: 314 214 56 99	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter.	CARGO: economas	CARGO:

401

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

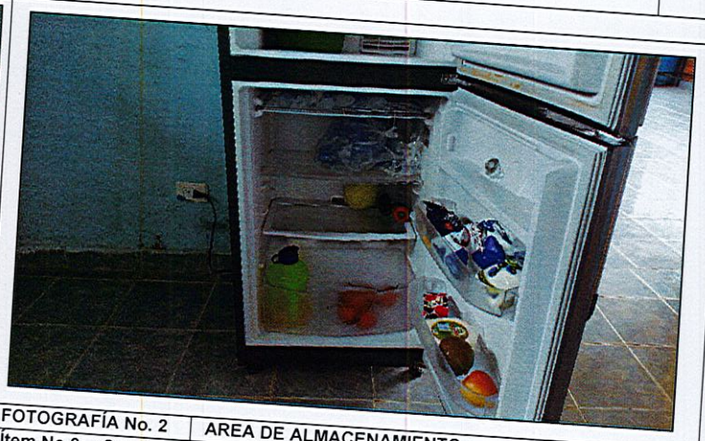
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNCIA EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
SEDE	LA LIBERTAD	FECHA DE VISITA		26 – 03 -2025		RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA INICIO:	11: 35 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN	1:20 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?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	El comedor escolar cuentan con una nevera.



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	6 quemadores en total – todos funcionan

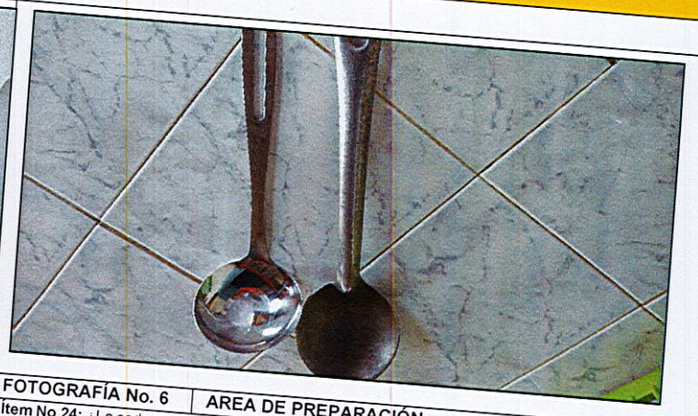


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con neveras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 24: ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Le faltan cucharas porcionadoras para el servido.



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se evidencian 2 canecas para los residuos sólidos, los cuales no cuentan con tapa.



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas natural



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 10 platos

1892

Educación

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

Casanare

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE	**Municipio:**	Centro de Paterngue
Fecha de la visita:	26-03-2025 **Hora inicio:** 7:46am	**Institución educativa:**	Francisco Luces Gamboa
Modalidad del servicio:	**Hora terminación:** 9:46am PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (✓)	**Sede educativa:**	La Selva.
PUNTAJE ESPERADO	111 **PUNTAJE OBTENIDO** 68	**PORCENTAJE %**	61.26% **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 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?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ 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	

404

1893

Educación

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

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

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

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?	0	No tiene
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No tiene
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	0	Not iene
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	0	No se realiza
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede:

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 hay exclusivo
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay exclusivo
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay exclusivo

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

405

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?	23
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	11

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido: casco urbano Yopal → sede Educativa.

Distancia: Yopal - San Luis (102 Km) San Luis - Sede (18 Km - 3 Pavimentado - ~~15 Km~~ sin Pav.)

Tipo de Terreno: 1 Horas Pavimentado y 30 minutos sin Pavimento.

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas y 30 minutos.

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

FIRMA: Janny Perea M.
NOMBRE: Janny Johana Perea
CEDULA: 35587779
TELEFONO: 3202729517
CARGO: Docente

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

Educación — GOBERNACIÓN DE CASANARE — Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

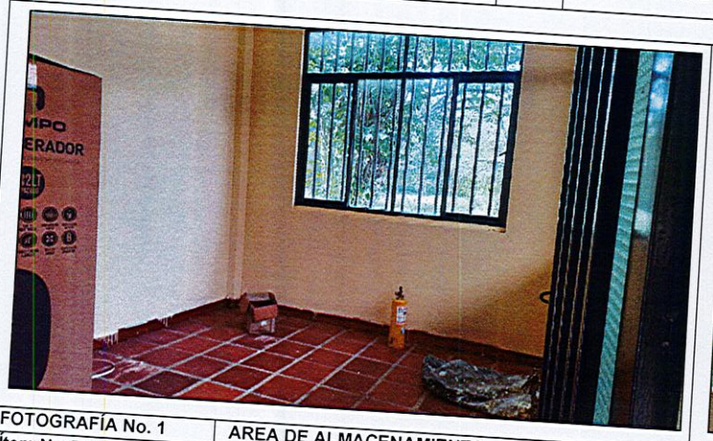
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

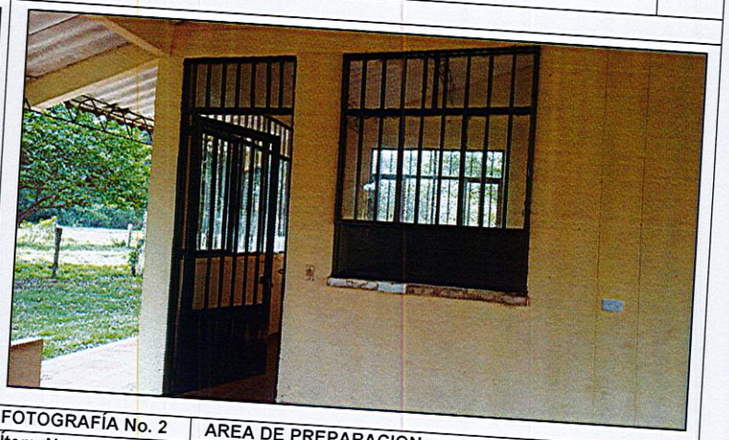
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO**	
SEDE	LA SELVA					**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**FECHA DE VISITA**		26 – 03 -2025	**HORA INICIO:**	7: 16 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:46 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:	Área en buen estado, Para cambio de modalidad se recomienda a docente p ordenar y limpiar el área.



FOTOGRAFÍA No. 2	**AREA DE PREPARACION**
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	En el momento no esta en uso porque se entrega ración industrializada. Área en buen estado



FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE PREPARACION**
Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	



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

1896



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE ALMACENAMIENTO	
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Se recomienda limpieza del área para cambio de modalidad		



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: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor		



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO	
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 8	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS	
¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Dispone de 23 platos – 18 vasos – 11 cucharas		

1897

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:**	TAURAMENA
Fecha de la visita:	26 03 2025	**Hora inicio:**	9:50am	**Institución educativa:**	Técnico empresarial del llano.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	**Hora terminación:**	11:00am	**Sede educativa:**	La Esperanza
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	94,5	**PORCENTAJE %**	80.8% **CONCEPTO FINAL** Aprobable 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	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	

ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO 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 X / Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ / Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ / Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ / 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	

409

1898

Educación

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

Casanare — Edelmira Sierra Asesorías & Consultoría

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3 ¿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: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	Solo cuenta con un cuchillo.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan recipientes como cucharas para el servido.

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	Una vez por semana.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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?	3	Acueducto veredal.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

410

1899

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?	26
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	26

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia que el estante utilizado para el almacenamiento de alimentos presenta corrosión. Faltan recipiente para la recolección de residuos sólidos. Faltan recipientes plásticos para la preparación de alimentos
Se evidencia que las ventanas y aberturas de las puertas no tienen protección (área de preparación y consumo).

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 la Esperanza del municipio de Tauramena.
Tiempo: Una hora y 25 minutos.
Distancia: 71 km
Tipo de terreno: 70.5 pavimentado 500 m sin pavimentar.
tipo de vehículo. Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Maria Pedraza	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Maria Ubaldina Pedraza	NOMBRE:
CEDULA: 1-057-574-961	CEDULA: 23467443	CEDULA:
TELEFONO: 3117631150	TELEFONO: 3244737768	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter	CARGO: manipuladora	CARGO:

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	TÉCNCIA EMPRESARIAL DEL LLANO	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
SEDE	LA ESPERANZA	**FECHA DE VISITA**		26 – 03 -2025		**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 0087 DE 2025			**HORA INICIO:**	09: 50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					**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 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

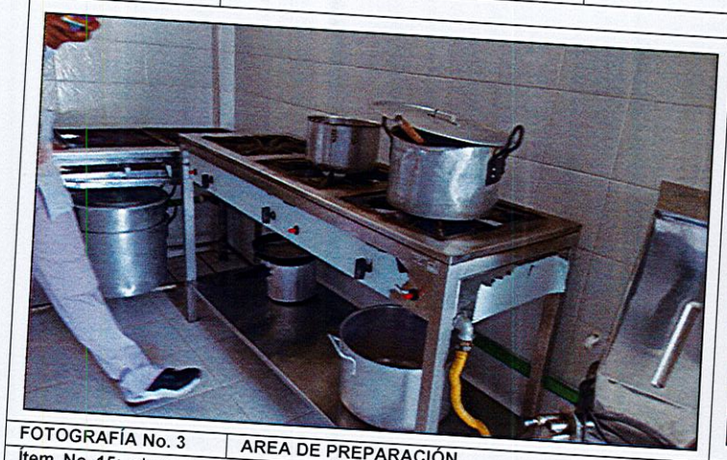
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



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

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

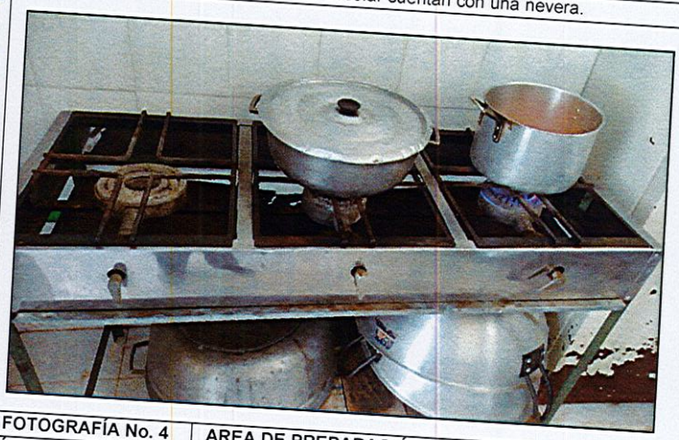
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	El comedor escolar cuentan con una nevera.		



FOTOGRAFÍA No. 3 | **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. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	3 estufas-8 quemadores en total – sólo funcionan 5		



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor.

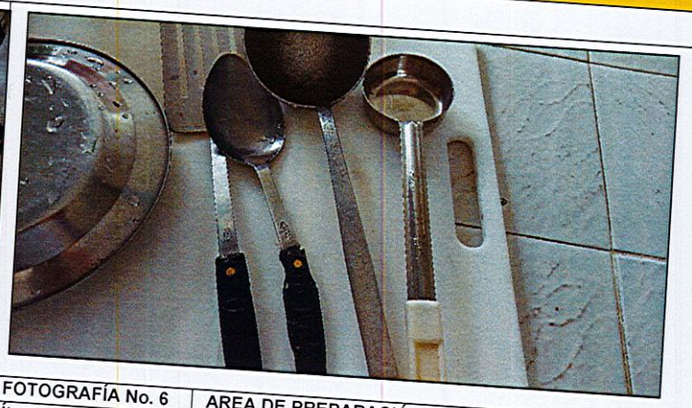


FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas natural

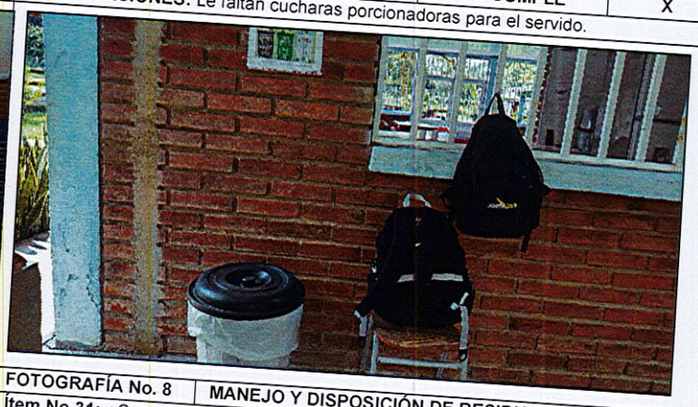


FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 24: ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Le faltan cucharas porcionadoras para el servido.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Faltan recipientes para la recolección de residuos sólidos.



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 26 platos.

1902

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:**	TAURAMENA
Fecha de la visita:	26 03 2025	**Hora inicio:**	8:10 am	**Institución educativa:**	JOSE MARIA CORDOBA
		Hora terminación:	9:15 am	**Sede educativa:**	DIVINO NIÑO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	103,5 ✓	**PORCENTAJE %**	88,5% ✓ **CONCEPTO FINAL** Favorable con reque. ✓

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan?** Nevera domestica vertical menor a 400lt X / Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ / Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ / Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	**¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan?** Congelador pequeño, menor a 400 lt X / Congelador mediano, de 401 a 800lt __ / Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	

II. AREA DE PREPARACION

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

414

1903

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: 3 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 11 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 11
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?	0	El comedor escolar solo cuentan con un cuchillo
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Se evidencia una cuchara en buen estado y correspon-*

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	Una vez por semana.
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?	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.

*de la manipuladora. las otra y cucharas se encuentran en malestado.

415

1904

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?	129
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	120
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	50

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia que la ecuadora domestica no funciona. falta una pared para el proceso de freidora.
- Se evidencia que el comedor solo cuenta con una nevera la cual cuenta con capacidad insuficiente para el almacenamiento del fruver.
- Se evidencia corrosión en la parte inferior de las puertas.
- Se evidencia humedad en paredes y desprendimiento de pintura.

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 Divino Niño del municipio de Tauramena.
Tiempo: Una hora y 15 minutos
Distancia: 67 Km
Tipo de terreno: Pavimentado.
Tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: yaqueline Diaz	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: yaqueline Diaz	NOMBRE:
CEDULA: 1057574984	CEDULA: 1.115.910.315.	CEDULA:
TELEFONO: 3117638280	TELEFONO: 3132581605	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: Economa.	CARGO:

1905

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

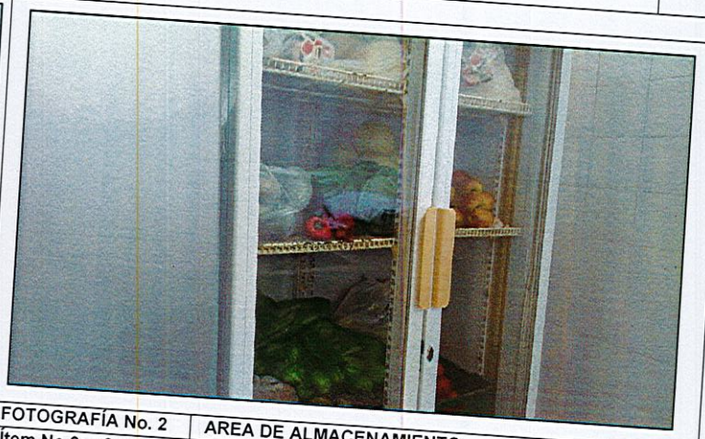
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

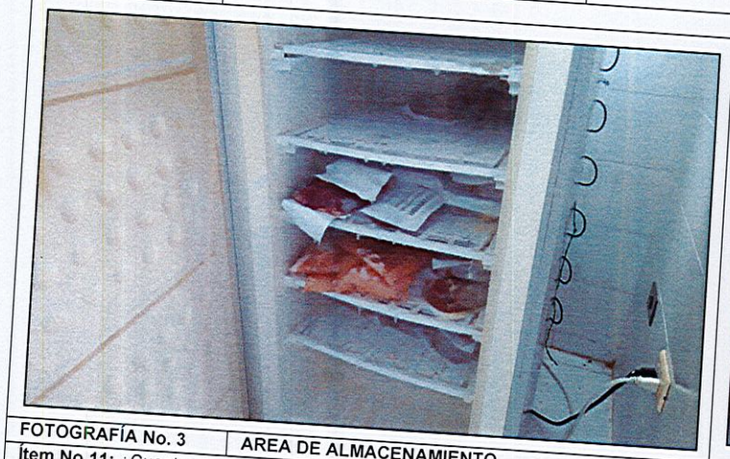
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNCIA EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA		26 – 03 -2025		RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	HORA INICIO:				08: 10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	09: 15 AM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



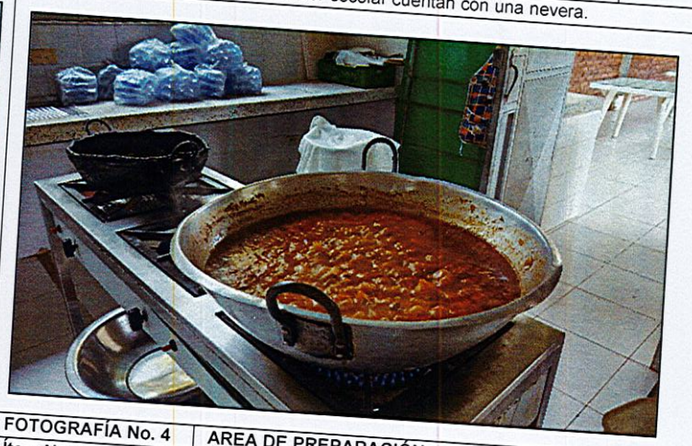
FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 5: ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	El comedor escolar cuentan con una nevera.



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 11: ¿Cuenta con congeladores?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	3 estufas-11 quemadores en total – todos funcionan

417



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 2 licuadoras, una industrial y una doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 24: ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se evidencia una cuchara en buen estado y corresponde a la manipuladora. Las otra 4 cucharas se encuentran en mal estado.



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 35: ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 129 platos.

1907

Educación

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

Casanare No Te Rajes

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territoria	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	26 03 2025	**Hora inicio:**	10:16 am	**Institución educativa:**	Francisco Luis Gallardo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	**Hora terminación:**	11:00 am	**Sede educativa:**	Palmarito
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	72.5	**PORCENTAJE %**	69.05%

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	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?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoria 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 mayoria 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	

419

1908

Educación

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

Casanare Transparente

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? 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	

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?	0	No Cuentan
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No tienen este Servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

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 hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay.

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS 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 Pipeta.

420

1909

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?	29
¿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?	7

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido casco urbano Yopal -> Sede Educativa

Distancia: Yopal - San Luis (102 KM) San Luis - Sede (21 KM)

Tipo de Terreno: 2 Horas Pavimentado y 45 minutos sin Pavimento

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas y 45 minutos.

FIRMA: Karina Urueña	FIRMA: Marleny Maldonado	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE: Marleny Maldonado	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 47426686	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3505641566	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: manipulador.	CARGO:

421

1910

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

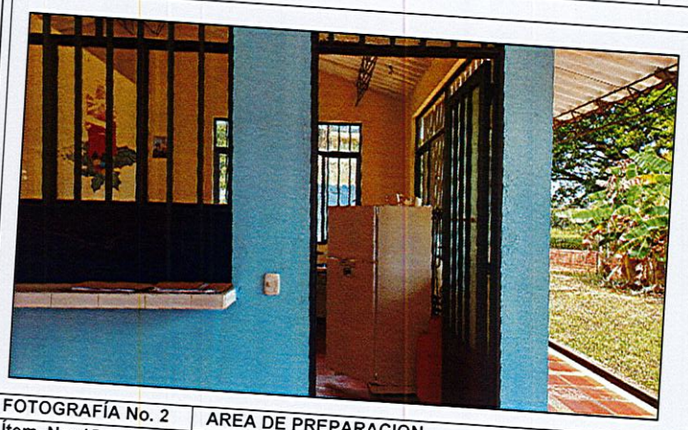
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO**	
SEDE	PALMARITO					**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SAS	**FECHA DE VISITA**		26 – 03 -2025	**HORA INICIO:**	10: 16 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**		



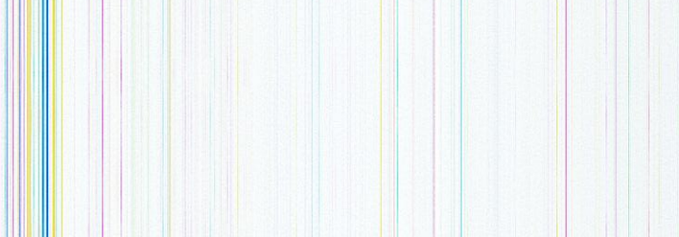
FOTOGRAFÍA No. 1	**AREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 13: ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



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



FOTOGRAFÍA No. 3	**AREA DE PREPARACION**
Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



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

422

1911



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: 4 quemadores en total – solo funcionan 3 quemadores



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE ALMACENAMIENTO

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

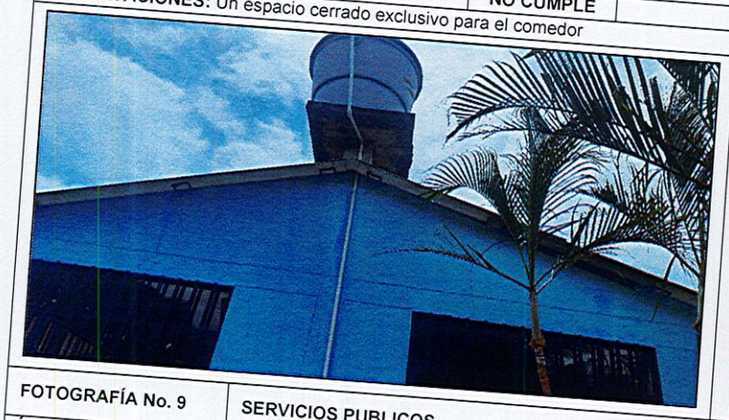


FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

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:



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

423

1912

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:	26 03 2025	**Hora inicio:** 11:35 am	**Municipio:** San Luis de Palenque
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	**Hora terminación:** 12:50 PM	**Institución educativa:** Francisco Lucea Pulestina
			Sede educativa:
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO** 76.5	**PORCENTAJE %** 72.86% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento.

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No hay
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 hay
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	

424

1913

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? 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	

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	No hay.
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: 2

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 hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay

ÍTEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS 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.

425

1914

Educación

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

Casanare

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido casco urbano yopal - sede educativa.
Distancia: yopal - san luis (102 km) san luis - sede (5 km)
Tipo de terreno: 2 horas y 15 minutos Pavimentado.
Tipo de vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 horas y 15 minutos.

FIRMA: [illegible]	FIRMA: Kinberly Perez B	FIRMA: [illegible]
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: Kinberly Perez B	NOMBRE: Yarly Corredor
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1007495380	CEDULA: 1118539719.
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3112143052	TELEFONO: 3108833808.
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: manipuladora.	CARGO: Profesional Apoyo SEB.

426

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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
SEDE	PALESTINA					RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	FECHA DE VISITA		26 – 03 -2025	HORA INICIO:	11: 35 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:50 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 13: ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



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



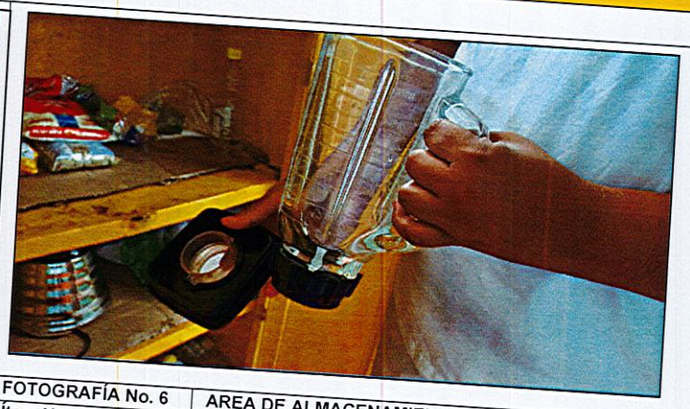
FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACION
Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	



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 ALMACENAMIENTO		
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: 4 quemadores en total – solo funcionan 3 quemadores			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE ALMACENAMIENTO		
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			



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



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS		
Ítem No 30: ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 9: ¿Cuenta con nevera?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

1917

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				
Fecha de la visita:	26/03/25	**Hora inicio:**	11:55 am	**Municipio:**	Tauramena
		Hora terminación:	12:50 am	**Institución educativa:**	El Cusiana
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )			**Sede educativa:**	Yaguaros
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	103.5	**PORCENTAJE %**	90.79%
CONCEPTO FINAL	favorable.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

429

1918

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

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

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?	1,5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	
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	6a) Natural

430

Educación

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

Casanare

1919

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?	22
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	40

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar PAE. modalidad preparado en sitio en la I.E. El Cusiana, sede Yaguaros del municipio de Tauramena.

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

Distancia desde Casco urbano municipio de Yopal hasta Sede educativa Yaguaros municipio de Tauramena
tipo de terreno - Asfalto
Distancia en tiempo: 1 h. 10 minutos
Distancia en kilometros. 62 km.

FIRMA:	FIRMA: Diana María Gamez	FIRMA:
NOMBRE: Luis Otelo Cortero	NOMBRE: 39950476	NOMBRE:
CEDULA: 2277029	CEDULA: 39950176	CEDULA:
TELEFONO: 3112622150	TELEFONO: 3124431437	TELEFONO:
CARGO: Superv. INTER-PAE	CARGO: Econma	CARGO:

1920

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 CUSIANA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
SEDE	YAGUAROS	**FECHA DE VISITA**		26/03/25		**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO S.I. SAS	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0087 DE 2025		**HORA INICIO:**	11:55 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					**HORA DE TERMINACIÓN**	12:50 AM	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**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?

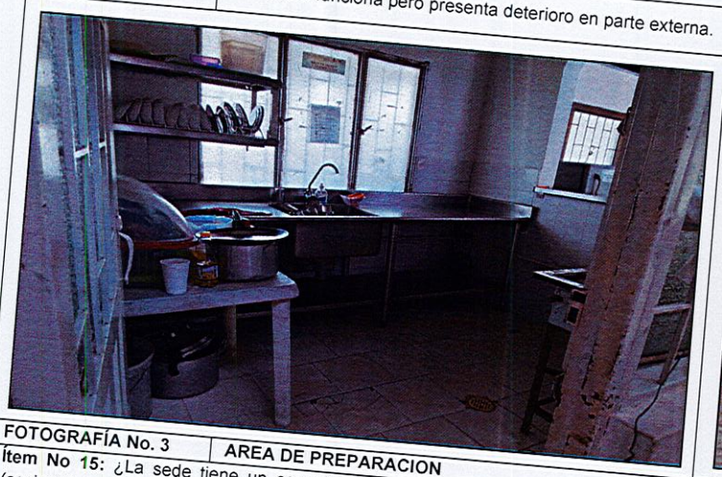
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:	La nevera funciona pero presenta deterioro en parte externa.		



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 sin tapa lo cual no es adecuado.		



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 16: ¿El material predominante del Techo en ese lugar es?

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



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



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



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Un espacio abierto compartido con otras áreas.			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 26: ¿de los niños que reciben el PAE, cuántos niños caben sentados en el comedor al mismo tiempo?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Sentados al tiempo todos los estudiantes, pero las mesas y sillas presentan gran deterioro.			



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



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

1922

ANEXO 33

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

1923

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025

OPERADOR: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA										x																					
2	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO										x																					
3	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR											x																				
4	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN											x																				
5	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS											x																				
6	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY											x																				
7	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA											x																				
8	MANI	IE LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS											x																				
9	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO											x																				
10	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	POZO PETROLERO												x																			1
11	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	PRINCIPAL												x																			1
12	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA												x																			1
13	PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES												x																			1
14	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR												x																			1
15	OROCUE	IE EL ALGARROBO	MARIARA												x																			1
16	OROCUE	IE EL ALGARROBO	CARRIZALES												x																			1
17	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN												x																			1
18	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO													x																		1
19	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ													x																		1
20	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	TACARE													x																		1
21	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO																x															1
22	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	COREA																x															1
23	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS																x															1
24	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	EL PRETEXTO																x															1
25	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF																x															1
26	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA																	x														1
27	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	SAN CARLOS																	x														1
28	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LA IQUIA																	x														1
29	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA																	x														1
30	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR																	x														1

2

1924

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025

OPERADOR: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
31	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA																			x													1
32	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON - VDA CRUZ VERDE																			x													1
33	MANI	IE GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA																				x												1
34	MANI	IE GAVIOTAS	GAVIOTAS																				x												1
35	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																				x												1
36	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																				x												1
37	AGUAZUL	IE CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS																				x												1
38	AGUAZUL	IE LA TURUA	CERRITO																				x												1
39	PORE	IE EL BANCO	ALTAMIRA																				x												1
40	PORE	IE EL BANCO	SAN ISIDRO																					x											1
41	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO																					x											1
42	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA																					x											1
43	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA																					x											1
44	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PALMARITO																					x											1
45	TAURAMENA	IE JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO																									x							1
46	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA																									x							1
47	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD																									x							1
48	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	LOS YAGUAROS																									x							1
49	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA																									x							1
50	SABANALARGA	IE JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN																									x							1
51	TAURAMENA	IE EL CUSIANA	EL CUSIANA																									x							1
52	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA															x																	1
53	PORE	IE EL BANCO	EL BANCO																x																1
54	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA SELVA																x																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	6	8	3	0	0	0	6	0	10	6	4	0	0	0	1	8	0	0	0	0	54

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 1103 de 2025 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 19 "La interventoría deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [...] así mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar en informe mensual"

1	Visita de SMC - RPS
1	Visita de SMC - RI
1	Visita mediante Actas de Reunión

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025
Representante Legal

1925

ANEXO 34

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

1926

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

S

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06 DE MARZO DE 2025

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025
CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4
1. MARCO NORMATIVO 4
2. MARCO CONCEPTUAL 5
4. OBJETIVOS 6
4.1 OBJETIVO GENERAL 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 7
5. ALCANCE 7
6. METODOLOGÍA 7
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 7
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 15
7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS 15
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 18
8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA. 21
8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. 22
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 29
..... 30

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE 8
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio 8
Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) 9
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). 11
Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). 12
Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI) 12
Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) 13
Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. 13
Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 07 al 31 de marzo de 2025. 15
Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 07 al 31 de marzo de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI) 16
Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 07 al 31 de marzo de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI) 16
Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas por supervisión durante periodo del 01 al 06 de marzo de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI) 18
Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 07 al 31 de marzo de 2025. 22

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025. 18
Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025. 19
Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025. 20
Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025. 20
Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 07 al 31 de marzo de 2025. 21

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA** **No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06/03/2025**	**CÓDIGO:** CIDIS-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 02 **FECHA:** 07/03/2025
INFORME DE AVANCE No. 1	**INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL**	

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** se efectuó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.**

El actual informe, tiene como antecedente general que, la Dirección técnica de cobertura Educativa de Casanare (supervisión) a través del equipo PAE, realizó la verificación del cumplimiento de las actividades inherentes a la Fase de alistamiento de la operación ejecutada por el contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S. (operador), y a su vez, el posterior seguimiento derivado en el marco de la etapa contractual comprendida desde el 27 de enero y hasta el 06 de marzo de 2025, fecha en la cual se suscribió el Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025, con fecha de inicio consecutiva del 07 de marzo de 2025.

Que considerando lo anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 07 al 31 de marzo de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS) - A*lmuerzo* y modalidad Ración Industrializada – (RI), en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE*", y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

1. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Constitución Política de Colombia:** Artículos 209, 270 y 287.
- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

2. MARCO CONCEPTUAL

Control: El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

Etapa Operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Seguimiento o monitoreo: El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos.

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) y modalidad ración industrializada (RI). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan los formatos sugeridos por la UApA y adaptados por interventoría para la verificación en campo.

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio. 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio. 3. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio. 4. Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio. 5. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.
Ración Industrializada	1. Formato de verificación condiciones de despacho y suministro modalidad ración industrializada 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control modalidad ración industrializada.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta seis (6) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO	
	MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - PS	MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI
I	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PERSONAL MANIPULADOR
II	PERSONAL MANIPULADOR	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION
III	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
IV	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO
V	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	-
VI	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	-

3.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)

Condiciones higiénico-sanitarias	
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).
Control de plagas	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
12	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).
Abastecimiento de agua	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).
Personal manipulador	
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.
18	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
29	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
30	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
33	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.

Participación ciudadana							
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)						
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.						
Verificación de implementos de aseo							
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).						

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)							
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.							OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
		Calificación					
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO			
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO			
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO			
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO			

Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS).

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
13	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)
14	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)