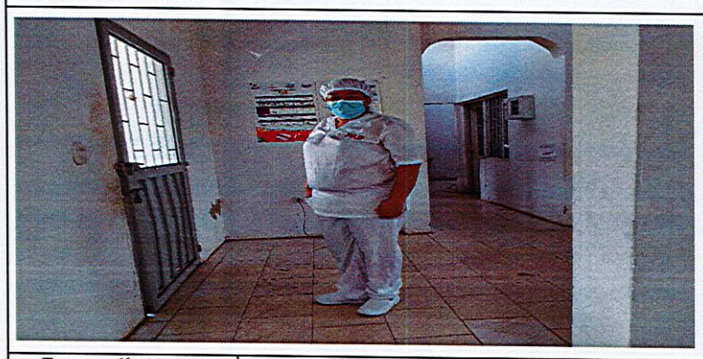
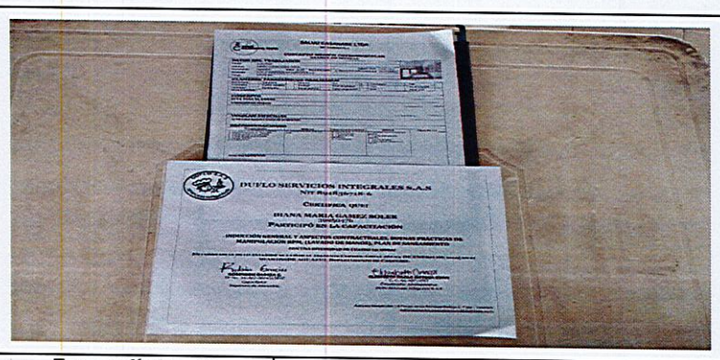
2297



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 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.

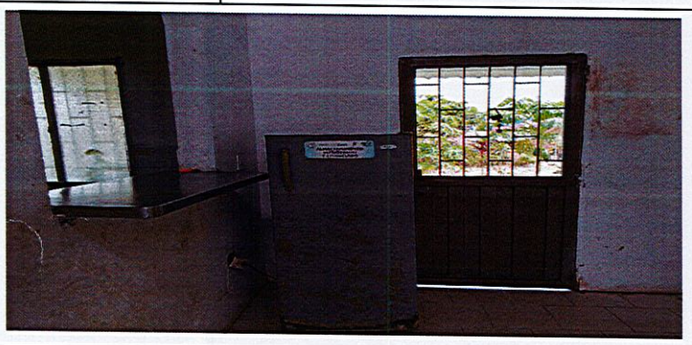
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 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.

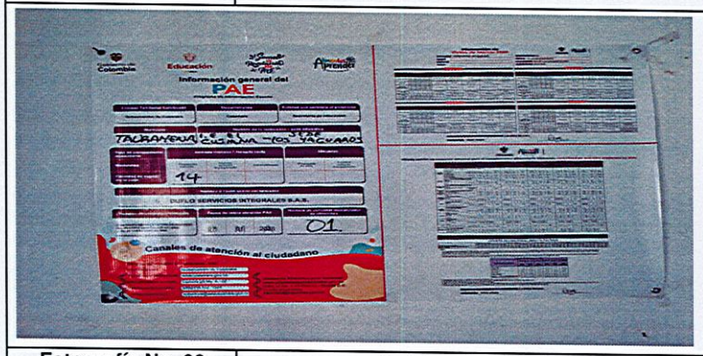
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

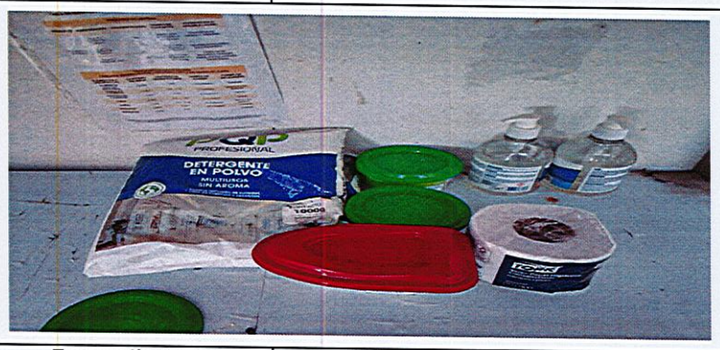
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica 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)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 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).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

366

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 de 2025**	**CÓDIGO:** INTER -PAE-MAYOR-2025-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, 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:** 2
		FECHA: 07/03/2025
INFORME DE AVANCE N. 01	**INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 7 AL 31 DE MARZO DE 2025**	

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES PERIODO DEL 1 AL 6 DE MARZO DE 2025

Celular: 3112632150

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

2289

ACTA RESUMEN
FO-GD-11
19-09-2024
V. 05

TEMA:	Visita a Institución Educativa beneficiaria del Programa de alimentación escolar complemento alimentario almuerzo, modalidad de atención Preparada en sitio, Contrato de Prestación de Servicios N° SECOPII CAS-OAJ-LP-011-2024 y N° interno 0087 de 2025.
LUGAR:	Institución Educativa Cupiagua - Sede Cupiagua FECHA: 04/03/2025
OBJETIVO:	Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y las condiciones mínimas del programa de Alimentación Escolar - PAE en la Institución Educativa Cupiagua Sede Cupiagua del municipio de Aguazul por medio de una visita de campo.

AGENDA/ACTIVIDADES

1. Saludo y Presentación
2. Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos.
3. Cierre.

DESARROLLO:

En el marco del cumplimiento de los deberes del contrato de prestación de Servicios N° interno 0087 de 2025, se realiza por parte del apoyo a la supervisión visita de campo para observación directa al servicio de alimentación de la sede educativa cupiagua con el objetivo de verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar.

1. Saludo y presentación: Se da inicio a la visita por parte de los profesionales de apoyo de la ETC Casanare, Marly Corredor del componente técnico de calidad e inocuidad y Yenny Stefanneva Navas del componente técnico nutricional, dando un cordial saludo a las manipuladoras de alimentos y explicando que se hará una visita de supervisión para verificar el desarrollo de las actividades y cumplimiento de los lineamientos técnicos del PAE.
2. Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos: Se verificó que las manipuladoras de alimentos dieron cumplimiento al 90% del menú establecido para el día, el cual correspondía al ciclo de menús Semana N°2 - menú N°7 (Carne en bisteck, arroz blanco, yuca cocida, ensalada sol (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), colada de avena y limonada de panela), correspondiente a lo programado y aprobado por la ETC, excepto el jugo de mango que no pudo ser preparado por daño en las cuchillas de la licuadora, y fue reemplazado por limonada de panela (preparación que estaba programada para el siguiente día menú N°8). También se supervisó el servido y entrega del plato servido a los beneficiarios por grado de

escolaridad. Por otra parte, se hizo la verificación del gramaje del plato servido por componentes, se seleccionó la muestra del grado de escolaridad preescolar, encontrando el cumplimiento del gramaje de las preparaciones del menú N°7 para este grupo de escolaridad. Desde el anexo de calidad e inocuidad se evidencia instalaciones Físicas en buen estado, no se cuenta con tanque dentro del area de producción, sin embargo la instalación cuenta con su propio abastecimiento de agua, el agua utilizada en el servicio es hervida hasta punto de ebullición para usarla en la preparación. Se observa implementación del plan de saneamiento básico y diligenciamiento de los formatos oportunamente. Se evidencian materias primas en buen estado, sin presencia de cualquier contaminación, los productos almacenados en la sede educativa cumplen según la remisión para el ciclo de menus N°2 y beneficiarios según el reporte del SIMAT con corte al 20/02/2025 remitido por la ETC. El personal manipulador cuenta con la documentación completa al igual que su dotación. las condiciones para la operación cumple al 100%.
3. Cierre: Se encuentra publicada en el comedor de la sede educativa la Ficha técnica de información de Programa de Alimentación Escolar, en un lugar visible de color y tamaño adecuado, con la información de la minuta patrón, ciclos de menus y observaciones Vigencia 2025. Se Finaliza la visita por parte de los profesionales realizando la retroalimentación de lo encontrado al personal manipulador de alimentos.

Compromisos: 1. El operador debe verificar el daño de la cuchilla de la licuadora y tomar las acciones pertinentes dentro del mantenimiento de equipos para garantizar la preparación de los jugos según la minuta patrón.
2. Fortalecer el tema de estandarización de porciones.

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA RESUMEN
FO-GD-11
19-09-2024
V. 05

ASISTENTES			
Nombre Completo	**Cargo/Dependencia**	**Correo Electrónico**	**Firma**
Adriana Barreto	manipuladora		
Rosalvina A	manipuladora		Rosalvina
Marly Sirley Conedor	Profesional Apoyo ETC	marlicita1988@gmail.com	
Yenny G. Sofanwood N.	Profesional APOYO ETC	Yennynovas28@hotmail.com	Yenny Sofanwood

370

2292

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				
Fecha de la visita:	04032025			Sede educativa:	I.E. Copiagua sede Copiagua
Operador:	NUFLO S.A.S.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	330
			X		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana #2 – Menú N°7 Carne es bisteck, arroz blanco, yuca cocida, ensalada sal (repollo, zanahoria rallado, cebolla, mayonesa), colado de avena, jugo de mango*.					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

La sede educativa no cuenta con elementos para estandarización del plato servido.

El personal manipulador de alimentos informó que no pudieron preparar el jugo de mango por daño en los cuchillos de la licuadora, por lo anterior hicieron limonada de panela que estaba programada para el día miercoles 05/03/2025 (menú N° 8), se evidencia la disponibilidad del mango.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yenny Solanyeth Solano Nacos	Nombre: ADRIANA S
Documento: 1115853794	Documento: 52518241
Cargo: Prof. de Apoyo ETC	Cargo: Manipuladora

371

2293

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 02

Institución Educativa	Copiagua Sede Copiagua		ETC	Casanare		Ciudad/ Municipio	Aguazul
Dirección:	Copiagua		Fecha Visita:	04/03/2025		Hora inicio:	—
Operador:	Nofio S.A.S		No Contrato / Convenio	0087/2025		Hora de terminación:	—

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Kalley	Número de menú programado		7			Se presentaron intercambios		Si	X	No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			—	Número de menú entregado		7			Presentaron soporte de autorización		Si	X	No	X	N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5		7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5		7		9			
	2	4	6	X	8	10		2		4		6	X	8		10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Grado Preescolar																	
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de Pollo	30gr	33gr	28gr	30gr	C										
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	41gr	37gr	39gr	37gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	Yuca cocida	58gr	64gr	63gr	63gr	C										
Verdura fria o caliente	Ensalada col	50gr	46gr	49gr	50gr	C										
Fruta	Limonada de Panela	200cc	195cc	200cc	200cc	C										
Lácteo	Colado de avena	120cc	200cc	150cc	120cc	C										
CUMPLE		X	X	X												
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES: Se encontró cumplimiento del gramaje para el grado de escolaridad Preescolar.

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI		NO	X
Se realizaron cambios en el menú?	SI	X	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO	X

Especifique en cuales preparaciones: No se preparo el jugo de mango por daño en la cuchilla de la licuadora, por lo anterior hicieron limonada de panela correspondiente para el dia miercoles 05/03/2025 menú N°8.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE			PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	90%				

Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma xxxx correspondiente a la calibración de los equipos

372

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
		CÓDIGO:
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	CASANARE				
Fecha de la visita:	04032025	Sede educativa:	IE CUPIAGUA - SEDE CUPIAGUA MUNICIPIO AGUAZUL		
Operador:	DUFLO SAS				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	330
			X		

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	2
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	2
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	2
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	2
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	3
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	3
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	2
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	2
14	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.	2
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	2
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NA
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	3
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	3
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO

373

2295

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		NO
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	3
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	2
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	3
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	3
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	2
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	2
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	3
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	2
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	2
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	3
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	3
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	2
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Observaciones	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Se realiza visita en la institución educativa Cupiaga sede Cupiaguita donde se evidencia instalaciones físicas en buen estado, no se cuenta con tanque dentro del area de producción, sin embargo, la institución cuenta con su propia abastecimiento de agua. El agua utilizada en el servicio es cocinada hasta punto de ebullición para usarla en la preparación. Se observa implementación del plan de saneamiento oportunamente. Se evidencian materias primas en buen estado, sin presencia de cualquier contaminación. Los productos en bodega cumplen segun la remisión para la Semana # 2. y cantidades requeridas para SIMAT con corte al 20/07/2025. El personal manipulador cuenta con la documentación completa al igual que su dotación. Las condiciones para la operación cumple al 100%.

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Yuly Cisneros	Nombre:	Adriana B.
Documento:	1118539715	Documento:	52548241
Cargo:	Profesional Apoyo ETC	Cargo:	manipuladora

374

2296

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN:
CÓDIGO:
VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	CASANARE						
Fecha de la visita:	04032025	Sede educativa:	IE CUPIAGUA SEDE CUPIAGUA	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	DUFLO SAS.	No Servicios	330				X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en Bistec	C		C		C		C											C	
Arroz Blanco	C		C		C		C											C	
Yuca cocida.	C		C		C		C											C	
Ensalada sol (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)	C		C		C		C											C	
Limonada panela.	C		C		C		C											C	
Agua potable.	C		C		C		C											C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se verifica caracteristicas organolepticas del menu preparado, cumple a satisfacción.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Adriana Barreto	Nombre: Mario Corredor
Documento: 52 519 241	Documento: 1118539715
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo ETC.

2297

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	CASANARE						
Fecha de la visita:	04 03 2025.	Sede educativa:	IE COPIAGUA SEDE COPIAGUA	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	DUFLO SAS.	No Servicios	330				X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	MEN 9 7 # SEMANA 2 : CARNE EN BISTECK, ARROZ BLANCO, YUCA COCIDA, ENSALADA SOL (REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA Y MAYONESA) LIMONADA Y (AGUA POTABLE) COLADA DE AVENA.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Blanquita	L0225M6Z1	26/02/26.	Und x500		86	86	0	C	C	C	C
Mayonesa.	Bary.	08 01325	13/10/25	Und x110		13	13	0	C	C	C	C
Leche	Colmolac	0 10225	01/02/26	Und x350		13	13	0	C	C	C	C
Avena	Sudespensa	90870701	07/01/26	Und x250		12	12	0	C	C	C	C.

376

2298

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:

Descripción del Menú: MENÚ # 8. SEMANA 2 = CERDO EN CUBOS, FRIJOLES SUDADOS, ARROZ BLANCO, TAJADAS MADURAS, ENSALADA CHILENA (repollo, tomate, cebolla, cilantro), Limonada Panela, agua potable

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Blanquita	10225M621	26/02/26	Und x 100		86	86	0	C	C	C	C
Frijol	Su despensa.	13022102	21/02/26	und x 500		18	18	0	C	C	C	C
Agua Potable	El caucle	2402	24/03/25	Und		660	660	0	C	C	C	C
Cerdo	Engocarnes SAS	150209	15/6/25	Kg		23,57	23,57	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones :

Se realiza verificación de la materia prima. Se evidencia que se realiza adelanto del limon con panela durante el menu 7 por mantenimiento de licuadora.

	FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Yarly Conedor	Ana Lucia Ramirez
Documento:	1113539713	Nombre: Ana Julia Ramirez
Cargo:	Prof Apoyo ETC.	Documento: 40 037 511
		Cargo: Economa

ACTA RESUMEN
FO-GD-11
19-09-2024
V. 05

TEMA:	Visita del componente técnico en la IE Cupiagua sede Unete.
LUGAR:	IE Cupiagua - sede Unete Municipio de Aguazul **FECHA:** 04/03/2025.
OBJETIVO:	Verificar complimiento de lineamientos técnicos y condiciones mínimas del PAE en la IE Cupiagua. del municipio de Aguazul

AGENDA/ACTIVIDADES

1. Saludo y Preventacion
2. Verificacion de lineamientos
3. Cierre.

DESARROLLO:

En el marco del cumplimiento de las clausulas del contrato # 0087 del 2025, se realiza visita a la IE Cupiagua. Se inicia con saludo y presentación del personal quièn realiza la visita al Componente técnico. Por parte de calidad e inocuidad, Ing Marly Comedor y por parte de nutricion, Dra Yenny Salanueva. Se realiza recorrido por las instalaciones. Desde el componente de Calidad e inocuidad se observa espacios libres de basuras. Cuentan con comedor en buen estado, con sillas y mesas suficientes para 41 estudiantes beneficiados por PAE. Cuentan con área para cocina, bodega, sanitarios, comedor, lavado, todas en buenas condiciones. Se evidencia equipos en uso y buen estado. El personal manipulador cuenta con su documentación completa y hacen buen uso de la dotación. En bodega se evidencia materias primas con rotulado, empaque y cantidades en buen estado, cumpliendo segùn normatividad. La remision cumple en calidad y cantidad segun la semana a verificar En general, cumplen en un 100% de condiciones sanitarios.
Desde el componente nutriciòn se verifica que la manipuladora de alimentos estuba dando cumplimiento a la preparacion del menù # 7 de la semana 2 (Carne en bisteck, arroz blanco, yuca cocida, ensalada sol - repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa) jugo de mango y colada de arena) acorde a lo programado y aprobado por la ETC. Por otra parte, se comobora el gramaje del plato servido, por componentes, se seleccionò la muestra del grado escolaridad. primaria 1, encontrando cumplimiento del gramaje. La manipuladora manifiesta que el mayor desperdicio es la ensalada o verdura,

Compromisos:

Seguir cumpliendo con las buenas practicas higiènicas en el servicio de alimentaciòn

ASISTENTES			
Nombre Completo	**Cargo/Dependencia**	**Correo Electrónico**	**Firma**
Yessica Alexandra Zc	Manipuladora	Zuniga2428@gmail.com	
Yorly Siley Corredor	Profesional Apoyo ETC	malicita1988@gmail.com	
Yenny G. Sofonwas Navas	profesional Apoyo ETC	Yennynavas28@hotmail.com	

2501

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	CASANARE				
Fecha de la visita:	04032025	Sede educativa:	IE Cupiagua sede Onete Municipio Aguazul		
Operador:	Duflo Sas.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	41.
			X		

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	2
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	2
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	2
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	2
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	3
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	3
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	2
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	2
14	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.	2
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	2
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	1
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	2
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/03/2025	2
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	3
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	3
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO

380

2506

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	3
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	2
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	3
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	3
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	2
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	2
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	3
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	2
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	2
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	3
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	3
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	2
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	100 %

Observaciones

Se realiza visita a IE Cupiagua sede Unete del municipio de Aguazul evidenciando instalaciones libres de basuras, limpias y organizadas. Existe comedor en buenas condiciones y dotado de sillas y mesas en cantidades suficientes. Cuentan con baño exclusivo y dotado, en el área de preparación cuentan con equipos en buen estado para prestar el servicio. El menaje y utensilios son suficientes para brindar un buen servicio a los niños. El personal manipulador hace buen uso de la dotación y tiene conocimiento de los ciclos de menú. En área de almacenamiento se observa materia prima en buen estado y cantidades de acuerdo a remisión de la 3 a 7 marzo. y segun SIMAT con corte al 20 de Febrero 2025.

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Paola Concha	Nombre:	Jessica Zuñiga
Documento:	1118539715	Documento:	1033,653,898
Cargo:	Prof Apoyo/ETC	Cargo:	Manipuladora

381

2303

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	CASANARE						
Fecha de la visita:	04 03 2025	Sede educativa:	IE Copiagua Sede Unete.	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	DUFLO SAS.	No Servicios	41				X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en bisteck	C		C		C		C											C	
Arroz blanco.	C		C		C		C											C	
Yuca cocida.	C		C		C		C											C	
Ensalada sol (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa.	C		C		C		C											C	
Limonada Panela.	C		C		C		C											C	
Colada de avena.	C		C		C		C											C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100. %

Observaciones:

Se verifican caracteristicas organolepticas del menu #7 de la semana 2, cumpliendo a satisfaccion.

	FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Yanly Comedor	Yessica Zuñiga
Documento:	1118830715	1033653990
Cargo:	Prof Apoyo IETC.	Manipuladora.

382

2304

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	CASANARE						
Fecha de la visita:	04 03 2025	Sede educativa:	IE COPIAGUA SEDE CINETE	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:		No Servicios	41				X

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	MENU # 7 - SEMANA 2: carne en bistec, arroz blanco, yuca cocida, ensalada cole (re pollo, zanahoria rallada, mayonesa) jugo mango, colada avena.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Blanquita	L0225M721	28/02/26	und x 500		8	8	0	C	C	C	C
Avena	Sudespensa	90870701	07/01/26	und x 380		1,5	1,5	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Colmolac	010225	01/02/26	und x 380		1,5	1,5	0	C	C	C	C
Aceite	campoalegre	19/02/26	0625FRAU	und x 900		3	3	0	C	C	C	C

2305

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:

Descripción del Menú:	MENU 8 - SEMANA 2: Cerdo en Unos, frijoles sudado, arroz blanco, tajadas maduras, ensalada chilena (Repollo, tomate, cebolla, cilantro) limonada panela y agua potable.

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Blanquita	10225M771	25/02/26	Und x500		8	8	0	C	C	C	C
Frijol	Sudespensa	1302 2102	21/02/26	Und x500		1	1	0	C	C	C	C
Azucar	Sudespensa	18/02/26	91111802	Und x500		2,5	2,5	0	C	C	C	C
Aceite	Campoalegre	04625FCAV	19/02/26	Und x900		3	3	0	C	C	C	C
Cerdo	Frigorifico SAS	150207	15/06/25	Kg		2,5	2,5	0	C	C	C	C

2306

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Versión 02

Institución Educativa	Gaipagua - Sede Unete		ETC	Casanare		Ciudad/ Municipio	Aguazul
Dirección:	Vereda Unete		Fecha Visita:	04/03/2025		Hora inicio:	—
Operador:	Dato S.A.S		No Contrato / Convenio	0087/2025		Hora de terminación:	—

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Kelley	Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios				Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				—	Número de menú entregado	7	Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9			
	2	4	6 X	8	10				2	4	6 X	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Grado Primaria 1																
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne en bistec	35 gr	34 gr	34 gr	35 gr	C										
Cereal (arroz)	Arroz blanco	53 gr	52 gr	53 gr	52 gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos	Yuca cocida	68 gr	70 gr	69 gr	70 gr	C										
Verdura fría o caliente	Ensalada sol	62 gr	60 gr	61 gr	60 gr	C										
Fruta	Jugo mango	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	C										
Lácteo	Cidado de durazno	120 cc	120 cc	120 cc	120 cc	C										
CUMPLE		X	X	X	—											
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES: En la Verificación de gramaje se encontro el cumplimiento de todos los componentes.

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		Ninguno.
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE			PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %	100%				

Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma xxxx correspondiente a la calibración de los equipos

385

2307

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
		CÓDIGO:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	VIGENTE DESDE:

| | | |

2309

ANEXO 36

Solicitud aprobación de intercambios periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

2309

NIT.891.856.718-6

Yopal, 24 de febrero de 2025

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de educación departamento de Casanare.

D-PC - 010

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 6 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada y Ración Preparado en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.* Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 6 comprendida del 03 al 07 de marzo del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
6	Fruta	Granadilla	Banano
8	Derivado de Cereal	Tajada (Ponqué Blanco)	Cheescake
9	Bebida (Lácteos)	Yogurth de Fresa UTH	Yogurth de melocotón UTH

RACIÓN PREPARADO EN SITIO.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
9	Bebida (frutas en jugo)	Maracuya	Naranja

Cordialmente,

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

2

2370

NIT.891.856.718-6

Yopal, 03 de marzo de 2025

D-PC - 011

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de educación departamento de Casanare.

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 7 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada y Ración Preparado en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.* Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 7 comprendida del 10 al 14 de marzo del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
1	Derivado de Cereal	Molla miel	Galleta Chips de chocolate.
2	Derivado de Cereal	Tajada (Ponqué Blanco)	Tajada cubierta de chocolate.
3	Fruta	Durazno	Naranja

RACIÓN PREPARADO EN SITIO.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
15	Bebida (frutas en jugo)	Maracuyá	Naranja

Cordialmente,

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

3

2311

NIT.891.856.718-6

Yopal, 10 de marzo de 2025

D-PC - 012

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de educación departamento de Casanare.

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 8 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada y Ración Preparado en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.* Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 8 comprendida del 17 al 21 de marzo del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
8	Derivado de Cereal	Tajada (ponqué Blanco)	Galleta Chips de chocolate.
6	Fruta	Granadilla	Banano

RACIÓN PREPARADO EN SITIO.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
17	Bebida (frutas en jugo)	Mango	Guayaba
20	Bebida (frutas en jugo)	Maracuyá	Naranja

Cordialmente,

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

4

2312

NIT.891.856.718-6

Yopal, 17 de marzo de 2025

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 016

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 9 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada y Ración Preparado en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.* Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 9 comprendida del 24 al 28 de marzo del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
3	Fruta	Durazno	Manzana

RACIÓN PREPARADO EN SITIO.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
4	Bebida (frutas en jugo)	Lulo	Tomate de árbol

Cordialmente,

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

2313

NIT.891.856.718-6

Yopal, 18 de marzo de 2025

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 018

REF: Solicitud de autorización de mover menús por día Cívico.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: me permito solicitar su autorización para mover los menús a partir del día 18 de marzo del 2025 obedeciendo al decreto 046 de 2025 "por medio del cual se declara un día cívico no laboral en la administración central de la Gobernación del departamento de Casanare", manifestamos que la materia prima ya se encuentra en las instituciones Educativas.

Quedo pendiente a su directriz,

Cordialmente,

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

6

2314

NIT.891.856.718-6

Yopal, 25 de marzo de 2025

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA CTO 0087 DE 2025.

D-PC - 023

REFERENCIA: Solicitud de intercambios para la semana 10 de prestación del servicio, Modalidad ración industrializada y Ración Preparado en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No interno 0087 de 2025 cuyo objeto es: "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, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: "*Actividades del contratista; la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.), la autorización del intercambio a la interventoría, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio*. Solicitamos amablemente los siguientes intercambios para la prestación del servicio de la semana 10 comprendida del 31 de marzo al 04 de abril del 2025:

RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
6	Fruta	Granadilla	Banano
8	Derivado de Cereal	Tajada (ponqué Blanco)	Galleta Chips de chocolate.
8	Bebida (Lacteo)	Leche saborizada Vainilla UTH	Leche Saborizada Fresa

RACIÓN PREPARADO EN SITIO.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
9	Bebida (frutas en jugo)	Maracuyá	Naranja

Cordialmente,

Elizabeth Ortega

ELIZABETH ORTEGA CUAN
Coordinador Administrativo
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

7

2375

ANEXO 37

Aprobación de intercambios periodo del 7 al 31 de marzo de 2025

2316

Outlook

[Draft] RV: Solicitud de intercambio

Desde

De: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Enviado: martes, 25 de febrero de 2025 3:55 p. m.
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Asunto: RE: Solicitud de intercambio

Yopal, 25 de febrero 2025

Señor
ELIZABETH ORTEGA CUAN
COORDINADORA ADMINISTRATIVA DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.
E-mail: administracionpaecasanare@duflosas.com
Cel: (601) 8966336

Ref: Respuesta oficio D-PC-010 Solicitud de intercambio semana del 03 al 07 de marzo de 2025.

Atento saludo.

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025, que tiene por objeto: "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", me permito informar que conforme a oficio D-PC-010 del 25 de febrero de 2025, donde se solicita intercambio semana 6, modalidad ración preparada en sitio y ración industrializada, los cuales son admitidos , correspondiente al periodo de 03 al 07 de marzo de 2025:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Bebida láctea	Yogurt de fresa UHT	Yogurt de melocotón UHT
3	Fruta	Granadilla	Banano
4	Derivado de Cereal	Tajada (Ponqué Blanco)	Cheescake

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Fruta en jugo	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja

Nota: dando respuesta a la solicitud pendiente la autorización de la semana 4 del 17 al 21 de febrero, se evidencia que el día 12/02/2025, se envió el correo desde cobertura a "administracionpaecasanare@duflosas.com", se anexa registro del envió, por lo que es importante verificar correo, de igualmente reenviamos por este medio.

Atentamente,

Angela Moreno – Profesional de apoyo

De: PAE
Enviado: martes, 25 de febrero de 2025 12:34 p. m.
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Asunto: RE: Solicitud de intercambio

9

2317

Coordinacion Calidad PAE Casanare

De: Coordinacion Calidad PAE Casanare
Enviado el: miércoles, 5 de marzo de 2025 4:00 p. m.
Para: 'PAE'
Asunto: Aclaración respecto al intercambio de la semana 6

Buena tarde doctora Carolina, para informarle que esta semana que se está prestando el servicio comprendida del 3 al 7 de febrero del 2025, se había realizado solicitud de intercambio de algunos componentes de materia prima evidenciado en el oficio D-PC-010; le comunico que el intercambio solicitado era enviar Banano por Granadilla, NO se realizó por lo que siempre se envió Granadilla, agradezco su compresión.

Cordial saludo,

Milendes Torres Betancourth
Coordinadora de Calidad
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Tel: +57 311 2699329
Autopista Medellín - Kilómetro 1.8
Parque Empresarial Las Américas - Bodega 3
www.duflosas.com

Política de Confidencialidad y Manejo de Información:
AVISO LEGAL: La información contenida en este mensaje, incluidos todos los archivos adjuntos, confidencial o protegida por las leyes. No puede ser difundida a terceros si usted no es el destina reciba este mensaje no podrá difundir, copiar, manipular modificar, grabar, retener, aprovechar, er haga parte del mismo para los fines indicados por el remitente, o que sean contrarios a la Ley. Por INTEGRALES S.A.S, no compromete su responsabilidad institucional por el uso que el destinario l mensaje no está dirigido a usted, debe notificarnos inmediatamente, destruir su contenido y n Información que se encuentra bajo los lineamientos de la Política Duflo Servicios Integrales SAS, l personales. Gracias por su atención.

10

2319

Coordinacion Calidad PAE Casanare

De: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Enviado el: miércoles, 5 de marzo de 2025 5:20 p. m.
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare
Asunto: RE: Aclaración respecto al intercambio de la semana 6

ATENCIÓN: ADVERTENCIA - CORREO EXTERNO: Este correo electrónico se envió desde una cuenta fuera de la organización DUFLO SAS. No haga clic en enlaces ni abra archivos adjuntos a menos que reconozca al remitente y sepa que el contenido es seguro. En caso de duda, por favor reenvíe el mensaje al Área de Sistemas y Comunicaciones solicitando su verificación

Buenas tardes,

Teniendo en cuenta la información emitida, se da cumplimiento a el ciclo de menú para ración industrializada, respectivamente para la fruta: Granadilla, dejando constancia que no se necesito el intercambio solicitado en el oficio D-PC-010.

Atentamente,

Carolina Moreno
Componente alimentación saludable y sostenible
Profesional de apoyo SED- PAE

De: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Enviado: miércoles, 5 de marzo de 2025 3:59 p. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Aclaración respecto al intercambio de la semana 6

Buena tarde doctora Carolina, para informarle que esta semana que se está prestando el servicio comprendida del 3 al 7 de febrero del 2025, se había realizado solicitud de intercambio de algunos componentes de materia prima evidenciado en el oficio D-PC-010; le comunico que el intercambio solicitado era enviar Banano por Granadilla, NO se realizó por lo que siempre se envió Granadilla, agradezco su compresión.

Cordial saludo,

11

2379

Gmail apoyosupervision2025 Edelmira <apoyosupervision2025@gmail.com>

RE: Solicitud intercambio semana 7

2 mensajes

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 5 de marzo de 2025, 16:32
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Cc: "apoyosupervision2025@gmail.com" <apoyosupervision2025@gmail.com>

Yopal, 5 de marzo 2025

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
R/L SEGUNDO SUPLENTE DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.
E-mail: administracionpaecasanare@duflosas.com
Cel: (601) 8966336

Ref.: Respuesta oficio D-PC-011 Solicitud de intercambio semana del 10 al 14 de marzo del 2025.

Atento saludo.
En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025, que tiene por objeto: "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", me permito informar que conforme a oficio D-PC-011 del 3 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 7 modalidad ración industrializada y modalidad RPS, correspondiente al periodo de 10 al 14 de marzo de 2025, en próxima solicitud dar a conocer el motivo del intercambio:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta
2	Derivado de cereal	Tajada	Tajada cubierta de chocolate
3	Fruta	Durazno	Naranja

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
15	Bebida	Maracuyá	Naranja

Lo anterior debe ser socializado con las manipuladoras de alimentos de todas las sedes educativas priorizadas e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la
sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

Nota: *El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)…,* teniendo en cuenta que el día jueves se verifica en bodega, la solicitud debe enviarse desde el jueves de la semana anterior y justificar la solicitud del intercambio.

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación de Casanare
Director de cobertura (E) Supervisor Contrato N°0087 de 2025
Proyecto: Angela Moreno – Profesional de apoyo

De: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Enviado: lunes, 3 de marzo de 2025 5:08 p. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Solicitud intercambio semana 7

Buena tarde doc Carolina, adjunto solicitud de intercambio de la semana 7 para su respectiva revisión y aprobación, También adjunto el oficio de la semana 6 con el cambio que le manifesté.

Cordial saludo,

12

2320

Milendes Torres Betancourth
Coordinadora de Calidad
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Tel: +57 311 2699329
Autopista Medellín - Kilómetro 1.8
Parque Empresarial Las Américas - Bodega 3
www.duflosas.com

Una Empresa de Servicios a su Servicio

Política de Confidencialidad y Manejo de Información:
AVISO LEGAL: La información contenida en este mensaje, incluidos todos los archivos adjuntos, es de carácter privilegiada, confidencial o protegida por las leyes. No puede ser difundida a terceros si usted no es el destinatario real del mismo. Quien reciba este mensaje no podrá difundir, copiar, manipular modificar, grabar, retener, aprovechar, entre otros la información que haga parte del mismo para los fines indicados por el remitente, o que sean contrarios a la Ley. Por lo que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no compromete su responsabilidad institucional por el uso que el destinario haga de las mismas. Si este mensaje no está dirigido a usted, debe notificarnos inmediatamente, destruir su contenido y no dejar rastros del mismo. Información que se encuentra bajo los lineamientos de la Política Duflo Servicios Integrales SAS, para el tratamiento de datos personales. Gracias por su atención.

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 5 de marzo de 2025, 16:58
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Cc: "apoyosupervision2025@gmail.com" <apoyosupervision2025@gmail.com>

Yopal, 5 de marzo 2025

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
R/L SEGUNDO SUPLENTE DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.
E-mail: administracionpaecasanare@duflosas.com
Cel: (601) 8966336

Ref.: Respuesta oficio D-PC-011 Solicitud de intercambio semana del 10 al 14 de marzo del 2025.

Atento saludo.
En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025, que tiene por objeto: "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", me permito informar que conforme a oficio D-PC-011 del 3 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 7 modalidad ración industrializada y modalidad RPS, se autoriza, correspondiente al periodo de 10 al 14 de marzo de 2025:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta
2	Derivado de cereal	Tajada	Tajada cubierta de chocolate
3	Fruta	Durazno	Naranja

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
15	Bebida	Maracuyá	Naranja

Lo anterior debe ser socializado con las manipuladoras de alimentos de todas las sedes educativas priorizadas e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la
sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

Nota: *El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)...,* teniendo en cuenta que el día jueves se verifica en bodega, la solicitud debe enviarse desde el jueves de la semana anterior y justificar la

13

solicitud del intercambio.

2327

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación de Casanare
Director de cobertura (E) Supervisor Contrato N°0087 de 2025
Proyecto: Angela Moreno – Profesional de apoyo

De: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Enviado: miércoles, 5 de marzo de 2025 4:32 p. m.
Para: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Cc: apoyosupervision2025@gmail.com <apoyosupervision2025@gmail.com>
Asunto: RE: Solicitud intercambio semana 7

Yopal, 5 de marzo 2025

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
R/L SEGUNDO SUPLENTE DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.
E-mail: administracionpaecasanare@duflosas.com
Cel: (601) 8966336

Ref.: Respuesta oficio D-PC-011 Solicitud de intercambio semana del 10 al 14 de marzo del 2025.

Atento saludo.
En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025, que tiene por objeto: "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", me permito informar que conforme a oficio D-PC-011 del 3 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 7 modalidad ración industrializada y modalidad RPS, correspondiente al periodo de 10 al 14 de marzo de 2025, en próxima solicitud dar a conocer el motivo del intercambio:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Mogolla miel	Galleta
2	Derivado de cereal	Tajada	Tajada cubierta de chocolate
3	Fruta	Durazno	Naranja

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
15	Bebida	Maracuyá	Naranja

Lo anterior debe ser socializado con las manipuladoras de alimentos de todas las sedes educativas priorizadas e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la
sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

Nota: *El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)...,* teniendo en cuenta que el día jueves se verifica en bodega, la solicitud debe enviarse desde el jueves de la semana anterior y justificar la solicitud del intercambio.

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación de Casanare
Director de cobertura (E) Supervisor Contrato N°0087 de 2025
Proyecto: Angela Moreno – Profesional de apoyo

De: Coordinacion Calidad PAE Casanare <calidadpaecasanare@duflosas.com>
Enviado: lunes, 3 de marzo de 2025 5:08 p. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Solicitud intercambio semana 7

Buena tarde doc Carolina, adjunto solicitud de intercambio de la semana 7 para su respectiva revisión y aprobación, También adjunto el oficio de la semana 6 con el cambio que le manifesté.

79

2322

Cordial saludo,

Milendes Torres Betancourth
Coordinadora de Calidad
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Tel: +57 311 2699329
Autopista Medellín - Kilómetro 1.8
Parque Empresarial Las Américas - Bodega 3
www.duflosas.com

DUFLO S.A.S
SERVICIOS INTEGRALES

Una Empresa de
Servicios
a su Servicio

Política de Confidencialidad y Manejo de Información:

AVISO LEGAL: La información contenida en este mensaje, incluidos todos los archivos adjuntos, es de carácter privilegiada, confidencial o protegida por las leyes. No puede ser difundida a terceros si usted no es el destinatario real del mismo. Quien reciba este mensaje no podrá difundir, copiar, manipular modificar, grabar, retener, aprovechar, entre otros la información que haga parte del mismo para los fines indicados por el remitente, o que sean contrarios a la Ley. Por lo que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, no compromete su responsabilidad institucional por el uso que el destinario haga de las mismas. Si este mensaje no está dirigido a usted, debe notificarnos inmediatamente, destruir su contenido y no dejar rastros del mismo. Información que se encuentra bajo los lineamientos de la Política Duflo Servicios Integrales SAS, para el tratamiento de datos personales. Gracias por su atención.

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

15

2323

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare, 10 de marzo de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-002-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-012 de fecha 10 de marzo de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 17 al 21 de marzo de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** me permito informar que conforme a oficio del 10 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 4 - modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 17 al 21 de marzo de 2025, se aprueban los siguientes intercambios::

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta	Granadilla	Banano
8	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Galleta chips de chocolate

RPS-Complemento alimentario almuerzo

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
17	Bebida (frutas en jugo)	Jugo de mango	Jugo de guayaba
20	Bebida (frutas en jugo)	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja

Sin embargo, se aclara que la solicitud de intercambios se debe realizar en los tiempos establecidos en el literal j) del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2024, "*El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.*".

2324

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Copia: Dr. Diego Fernando Ardila / Director Técnico de Cobertura Educativa

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

17

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

2325

Yopal Casanare, 17 de marzo de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-008-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-016 de fecha 17 de marzo de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 24 al 28 de marzo de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** me permito informar que conforme a oficio del 17 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 1 - modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 24 al 28 de marzo de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
3	Fruta	Durazno	Manzana

RPS-Complemento alimentario almuerzo

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Bebida (frutas en jugo)	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol

Se solicita dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Copia: Dr. Diego Fernando Ardila / Director Técnico de Cobertura Educativa

2326

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare, 18 de marzo de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-010-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-018 de fecha 18 de marzo de 2025 - Solicitud mover menús semana del 24 al 28 de marzo de 2025 por día cívico.

Cordial saludo,
En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** me permito informar que conforme a oficio del 18 de marzo de 2025, donde se solicita mover los menús de la semana de 24 al 28 de marzo de 2025, a causa del día cívico, se aprueban los cambios en rotación.

Ración industrializada

DIA	***17***	***18***	***19***	***20***	***21***
MENU	*Menú 6*	*Día cívico*	*Menú 7*	*Menú 8*	*Menú 9*
DIA	***24***	***25***	***26***	***27***	***28***
MENU	*FESTIVO*	*Menú 10*	*Menú 03*	*Menú 04*	*Menú 05*

RPS-Complemento alimentario almuerzo

DIA	***17***	***18***	***19***	***20***	***21***
MENU	*Menú 16*	*Día cívico*	*Menú 17*	*Menú 18*	*Menú 19*
DIA	***24***	***25***	***26***	***27***	***28***
MENU	*FESTIVO*	*Menú 20*	*Menú 03*	*Menú 04*	*Menú 05*

Teniendo en cuenta la modificación en la rotación no se tendrá en cuenta para el acumulado de solicitudes de intercambios los solicitados para el menú 2, dado que no se suministrará,

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Copia: Dr. Diego Fernando Ardila / Director Técnico de Cobertura Educativa

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

19

2327

Gobernación de Casanare
NIT 892099216-6

DECRETO No. 046 DE 2025

"Por medio del cual se declara un día cívico no laboral en la Administración Central de la Gobernación del Departamento de Casanare"

100.15.10

LA GOBERNADORA (E) DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

En ejercicio de las facultades constitucionales y, en especial las que le confiere el artículo 305 de la Constitución Política de Colombia y las legales contempladas en la Ley 2200 de 2022,

CONSIDERANDO:

Que la Constitución Política de Colombia, en su artículo 37, garantiza el derecho de reunión y manifestación pacífica, lo que permite a la ciudadanía expresar sus opiniones y reivindicaciones colectivas.

Que el derecho de asociación sindical, consagrado en el artículo 39 de la Constitución, reconoce la autonomía de los sindicatos para la defensa de los derechos laborales, mientras que el artículo 55 garantiza la negociación colectiva como mecanismo esencial para la protección de los trabajadores.

Que el Presidente de la República mediante Decreto No. 0302 del 17 de marzo de 2025, declaró como "*día cívico para la participación ciudadana*" el día 18 de marzo de 2025, con motivo de garantizar el legítimo derecho de la ciudadanía de expresarse públicamente en favor de las reformas sociales que mejoren su vida y garanticen su dignidad.

Que en el parágrafo del artículo 2 ibidem se prevé que: *"Las autoridades territoriales, en el marco de sus competencias constitucionales y legales referidas a la conservación del orden público y respeto de los derechos y garantías ciudadanas, adoptarán las medidas apropiadas para facilitar a las personas el ejercicio del derecho de manifestarse y reunirse, de manera pública y pacífica, en el marco del día cívico para la participación ciudadana".*

Que a su vez, en el artículo 3 ibidem se exhorta a las entidades territoriales y sus entidades descentralizadas, a los entes autónomos y a las Ramas del poder legislativo y judicial, y a la ciudadanía en general a acoger lo dispuesto en el presente decreto, siendo autónomas en decidir si establecen como día no hábil el 18 de marzo de 2025, en el marco del día cívico para la Participación Ciudadana.

Que las organizaciones sindicales de Casanare, encabezadas por la Central Unitaria de Trabajadores (CUT) Subdirectiva Casanare, la Confederación General del Trabajo (CGT) Seccional Casanare, el Sindicato de Maestros de Casanare (SIMAC) y la Subdirectiva del Magisterio de Yopal, han convocado a una movilización nacional el martes 18 de marzo de 2025 en defensa de la Reforma Laboral y la Consulta Popular, y así lo ha dado a conocer por correo electrónico recibido el día 18 de marzo de 2025, a la Gobernación de Casanare a través de la secretaría de educación departamental.

Que mediante oficio STC No. 2025-023/024 suscrito por el presidente de sindicato de Trabajadores Oficiales y Empleados Públicos del Departamento de Casanare "SINTRADECARE" se informa al gobernador de Casanare, que se unen a la movilización nacional convocada por la CUT para el 18 de marzo de 2025, razón por la cual participarán sus afiliados y demás

20

2328

Gobernación de Casanare
NIT 892099216-6

DECRETO No. 046 DE 2025

"Por medio del cual se declara un día cívico no laboral en la Administración Central de la Gobernación del Departamento de Casanare"

100.15.10

funcionarios que deseen apoyar libremente la marcha. Y han solicitado los sindicatos a la Gobernación de Casanare se acoja a la declaratoria de día cívico nacional como garantía del legítimo derecho de expresarse libre y públicamente en favor de las reformas sociales promovidas por el gobierno nacional.

Que en virtud de lo anterior, se hace necesario establecer medidas que garanticen el ejercicio del derecho a la protesta y la participación ciudadana en actividades programadas a nivel nacional y departamental para el día 18 de marzo de 2025.

En mérito de lo anteriormente expuesto,

DECRETA:

ARTÍCULO 1°. Declarar como ¨Día cívico para la participación ciudadana¨ el próximo 18 de marzo de 2025, con motivo de garantizar el legítimo derecho a los funcionarios públicos y trabajadores oficiales de la Gobernación de Casanare de expresarse públicamente en favor de las reformas sociales que mejoren su vida y garanticen su dignidad.

ARTÍCULO 2°. Durante el día cívico no habrá actividades laborales ni atención al público en la Administración Central Departamental, pues se considera un día no hábil laboralmente, ni se impartirá clase en las instituciones educativas oficiales a cargo del departamento de Casanare.

ARTÍCULO 3º. Suspender los términos de las actuaciones administrativas que cursan en las diferentes dependencias de la Gobernación de Casanare.

Parágrafo. Exceptuar de la aplicación del presente artículo, los trámites y cronogramas que se vienen adelantado en los procesos contractuales, en sus diferentes modalidades. Los secretarios de despachos y jefes de oficinas asesoras velarán por el cumplimiento de lo aquí ordenado. Para tal efecto, impartirán órdenes con el fin de que dichos asuntos no se suspendan o se viole el debido proceso.

ARTÍCULO 4º. Las entidades y funcionarios que por la naturaleza de sus funciones tienen como objetivo la prestación de servicios públicos esenciales, tales como policía, salud pública, emergencias, atención y prevención de desastres, movilidad, seguridad y orden público continuarán con el cumplimiento de sus funciones con total normalidad.

ARTÍCULO 5º. Las entidades descentralizadas del orden departamental podrán acoger lo dispuesto en el presente decreto, con la finalidad de participar en las marchas convocadas a nivel nacional y departamental.

ARTÍCULO 6°. Remítase copia del presente decreto al comandante del Departamento de Policía Casanare y al secretario de gobierno, convivencia y seguridad ciudadana del departamento de Casanare para que adopten las medidas de conservación del orden público y respeto de los derechos y garantías ciudadanas, para facilitar a las personas el ejercicio del derecho de manifestarse y reunirse, de manera pública y pacífica, en el marco del día cívico para la participación ciudadana.

2329

Gobernación de Casanare
NIT 892099216-6

DECRETO No. 046 DE 2025

"Por medio del cual se declara un día cívico no laboral en la Administración Central de la Gobernación del Departamento de Casanare"

100.15.10

ARTÍCULO 7°. El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación.

COMUNÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Yopal, a los diecisiete (17) días de marzo de dos mil veinte cinco (2025).

AYDEE SOLER SANABRIA
Gobernadora (E)
Decreto 0045 del 15 de marzo de 2025

Aprobó: Karen Sofía Santafé Aguilera
Jefe de la Oficina Jurídica

Aprobó: Adriana Patricia Alfonso
Secretaria General

Revisó: Mily García Ureña
Asesor contratado

Elaboró. Lida Yarleth Fajardo Cabrejo
Asesora Despacho

22

2330

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

CARTA U OFICIO
FO-GD-01
19-09-2024
V.02

OFICIO No. 0380

700.85

Yopal, 17 de marzo de 2025.

Señores:
CONSORCIO INTERTRANSPORTE
Email. c.intertransporte@gmail.com
CONSORCIO NUEVO AMANECER
Email. nuevoamanecerc2024@gmail.com
DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Email. financieropaecasanare@duflosas.com
calidadpaecasanare@duflosas.com
ELDEMIRA SIERRA GUTIERREZ
Email. interventoriaesgpae@gmail.com

Asunto.

Cordial Saludo,

En virtud a lo establecido los artículos 1° y 3° del Decreto 0302 de 2025 emitido por el Presidente de la República de Colombia, donde se decreta Día Cívico y exhorta a las entidades territoriales a acogerse a lo dispuesto en dicha norma, la Gobernación de Casanare mediante Decreto Departamental 046 de 2025, establece para el departamento de Casanare Día Cívico el 18 de marzo de 2025.

Teniendo en cuenta lo anterior, se informa que no se prestarán los servicios de Transporte y Alimentación escolar externo mayoritario.

Sin otro en particular

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación Departamental.

Proyectó. Sandra Patricia Cedeño – Profesional Contrato.
Juan Diego Camacho Gualdrón – Profesional Contratado.

2337

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare, 25 de marzo de 2025

Oficio No. INTER-PAE-DUFLO-011-2025

Señor:
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
Representante legal DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
Ciudad.

REF.: Respuesta oficio D-PC-023 de fecha 25 de marzo de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 31 de marzo al 04 de abril de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** me permito informar que conforme a oficio del 25 de marzo de 2025, donde se solicita intercambio semana 2 - modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo de 31 de marzo al 04 de abril de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Fruta	Granadilla	Banano
8	Derivado de cereal	Tajada (ponqué blanco)	Galleta de chips de chocolate
8	Bebida láctea	Leche saborizada vainilla UHT	Leche saborizada fresa UHT

RPS-Complemento alimentario almuerzo

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Bebida (frutas en jugo)	Jugo de maracuyá	Jugo de naranja

Se solicita dejar copia de dicha autorización en las sedes educativas.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1103 de 2025

Copia: Dr. Diego Fernando Ardila / Director Técnico de Cobertura Educativa

24

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

2332

ANEXO 38

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

2333

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R/L INTERVENTORIA

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 07/03/2025
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO: DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025**	

TABLA DE CONTENIDO
INFORMACIÓN DEL CONTRATO

INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	NORMATIVIDAD
4	DEFINICIONES
5	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
6	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
6.1.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS
6.2.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS
6.3.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
6.4.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
7	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
8	LABORATORIO CONTRATADO

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2025
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 07/03/2025
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO: DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025**	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° SECOP II CAS-OAJ-LP-011-2024	No. INTERNO 0087 DE 2025
CONTRATISTA	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
OBJETO:	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.
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025	CÓDIGO: INTER - PAE-2025
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 07/03/2025
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO: DEL 07 AL 31 DE MARZO DE 2025**	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1103 de 2025, en las ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO, Numeral 21 que hace referencia a la toma de muestras microbiológicas… "la interventoría deberá presentar el plan mensual de tomate de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión, los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte…" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas y los estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio –almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 07 al 31 de marzo de 2025.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Conocer la calidad e inocuidad de las preparaciones de alimentos en las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.