Tabla 7. Relación de novedades del estado de las estufas en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 ---- 21
Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con estufas ---- 23
Tabla 9. Relación de sedes educativas que no cuentan con licuadoras ---- 23
Tabla 10. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 ---- 24
Tabla 11. Relación de sedes educativas que no cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE ---- 26
Tabla 12. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE ---- 26
Tabla 13. Relación de sedes educativas que no cuentan con cucharones y cucharas para servir exclusivos para el uso del PAE ---- 27
Tabla 14. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos ---- 28
Tabla 15. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos ---- 30
Tabla 16. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos ---- 31
Tabla 17. Relación de sedes educativas que no poseen canecas para recolección de residuos. ---- 32
Tabla 18. Relación de sedes educativas que no poseen electricidad. ---- 34
Tabla 19. Relación sedes sin suministro directo de agua. ---- 35
Tabla 20. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE. ---- 36
Tabla 21. Relación de menaje por sede educativa ---- 38

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoria No. 1103 de 2025 cuyo objeto es: **"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"** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI) se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1103 de 2025, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador, Entidad Territorial Certificada –ETC- CAE, padres de familia entre otros), ejecuten acciones que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Resolución 2674 de 2013**: "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

3. MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: "Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio". (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato de prestación de servicio No. Interno 0087 de 2025, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las instituciones educativas priorizadas.

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó siete (7) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, manejo y disposición de residuos, servicios sanitarios y menaje para consumo de alimentos.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante definidos en el instructivo de diligenciamiento del formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90-100%
Favorable con requerimientos	60-89,9%
Desfavorable	<59,9%

La información obtenida de las visitas de campo es utilizada como insumo para el presente informe y no es aplicable a planes de mejora del operador, puesto que lo referente a la adecuación de instalaciones físicas y sanitarias le corresponde a la ETC.

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?
ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
9	¿Cuenta con neveras?
10	¿Cuántas de esas funcionan?
11	¿Cuenta con congeladores?
12	¿Cuántos de esos funcionan?
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?
	II. AREA DE PREPARACION
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
19	¿Cuenta con estufas?
20	¿Cuenta con licuadoras?
21	¿Cuántas de esos funcionan?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?
	III. AREA DE CONSUMO
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?
	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?
	V. SERVICIOS SANITARIOS
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?
	VI. SERVICIOS PUBLICOS
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**". Así bien, para el presente

informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 30 de abril de 2025, el cual se abordará teniendo en cuenta las diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 30 DE ABRIL 2025

Para el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, se realizaron un total de cuarenta y cinco (45) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares de las residencias del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2025.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	1/04/2025	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	68%	Favorable con requerimientos
2.	1/04/2025	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	64%	Favorable con requerimientos
3.	1/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	70%	Favorable con requerimientos
4.	1/04/2025	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	91%	Favorable
5.	1/04/2025	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	88%	Favorable con requerimientos
6.	1/04/2025	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERRRERAS	90%	Favorable con requerimientos
7.	1/04/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	84%	Favorable con requerimientos
8.	1/04/2025	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	84%	Favorable con requerimientos
9.	2/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	56%	Favorable con requerimientos
10	2/04/2025	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	67%	Favorable con requerimientos
11	2/04/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	79%	Favorable con requerimientos
12	2/04/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	75%	Favorable con requerimientos
13	2/04/2025	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PARARRAYO	MANUEL ELKIN PARARRAYO	93%	Favorable

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1103 DE 2025	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	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"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 16/02/2024
INFORME DE AVANCE No. 2	INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA	

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
14	2/04/2025	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	71%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
15	3/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	47%	DESFAVORABLE
16	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
17	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
18	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
19	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
20	4/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	33%	DESFAVORABLE
21	7/04/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
22	7/04/2025	MANI	GAVIOTAS	MACUCO	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
23	7/04/2025	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	91%	FAVORABLE
24	8/04/2025	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
25	8/04/2025	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL	89%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
26	8/04/2025	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL	90%	FAVORABLE
27	8/04/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI	72%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
28	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
29	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	89%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
30	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	80%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
31	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	PIÑALITO	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
32	9/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
33	9/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	60%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
34	9/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	64%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
35	9/04/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLLORES	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
36	9/04/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
37	10/04/2025	NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	66%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

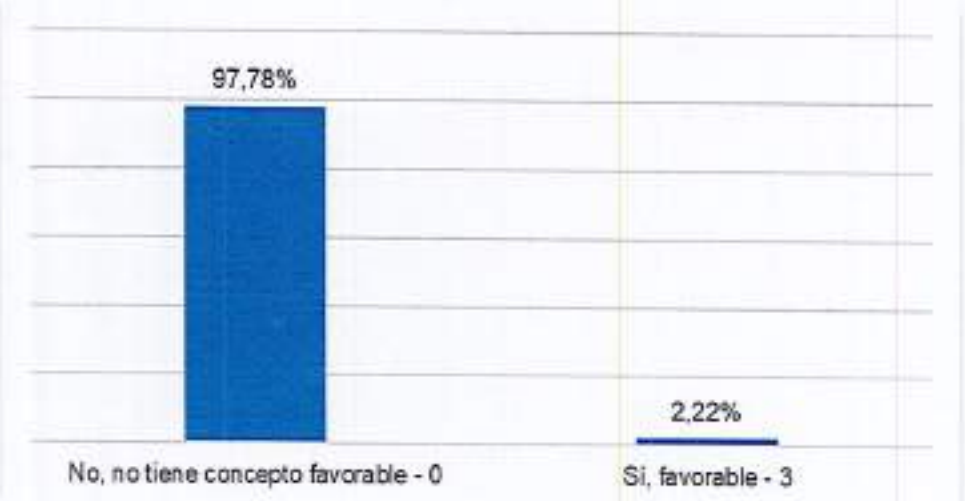
ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
38	10/04/2025	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
39	10/04/2025	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	53%	DESFAVORABLE
40	21/04/2025	OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	86%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
41	24/04/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	CAMPOALEGRE	80%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
42	28/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	54%	DESFAVORABLE
43	28/04/2025	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	EL GUINEO	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
44	28/04/2025	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	83%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
45	29/04/2025	TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS	76%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Adjunto al presente informe se anexa las actas y registro fotográfico de las instituciones educativas, donde se observan las condiciones individuales de cada sede educativa.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

A continuación, se relaciona el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 30 de abril de 2025, presentando la evaluación de cada uno de los aspectos técnicos especificos. Asi mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las sedes educativas en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025.

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



Conforme a la grafica anterior, es importante realizar un llamado a las Entidades territoriales con el fin de determinar si las visitas fueron realizadas pero no se deja soporte de la misma en la sede eductiva o por lo contrario no se ha logrado la cobertura de las sedes priorizadas con el programa de alimentacion escolar -PAE del Departamento de Casanare. Para el caso del periodo en mencion solamente la I.E Horacio Perdomo sede las Enrramadas del municipio de Hato corozal, si se encontró soporte de la visita de IVC.

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

A la pregunta, ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, se encuentran ubicadas en lugares que no son considerados fuentes de contaminación, pemitiendo minimizar los riesgos externos como podrían ser contaminacion del aire, fuentes hidricas, aumentos de plagas y roedores entre otros.

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

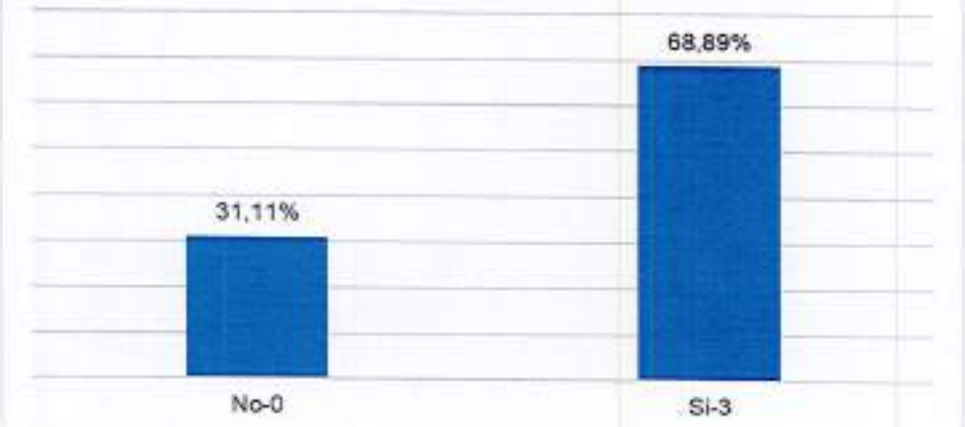
A la pregunta, ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, se encuentran ubicadas en zonas seguras, a pesar de que según su referencia geográfica corresponden a ruralidades dispersas, a la fecha no se han presentados conflictos o situaciones de orden social que altere el funcionamiento del programa de alimentación escolar.

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

A la pregunta, ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, informaron afectación poco frecuente, teniendo en cuenta que no se cuenta con variables diferentes como Ninguna frecuencia.

AREA DE ALMACENAMIENTO.

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



A pesar que más de la mitad de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, cuentan con un área dedicada para el almacenamiento de los alimentos, es importante mencionar que 14 sedes (tabla 4) no cuentan con esta área, lo que lleva a compartir áreas que generalmente es la de produccion con la de almacenamiento interrumpiendo y llevando a cruces en la secuencia logica del proceso, lo que representa un riesgo de carácter sanitario.

Tabla 4. Sedes educativas que NO cuentan con área dedicado al almacenamiento de alimentos.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	INDUSTRIALIZADA*
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA*
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA*
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	ALMUERZO
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA*
TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	ALMUERZO

*Para el caso de estas sedes educativas precisa mencionar que debido a las deficiencias de carácter sanitario se encuentran actualmente priorizadas bajo modalidad de atencion racion industrializada.

8.6 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del techo en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 que cuentan con un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos que en este caso corresponden a 31 sedes, el material predominante es techo de concreto, metal o acero, lo que indica que para estas 31 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

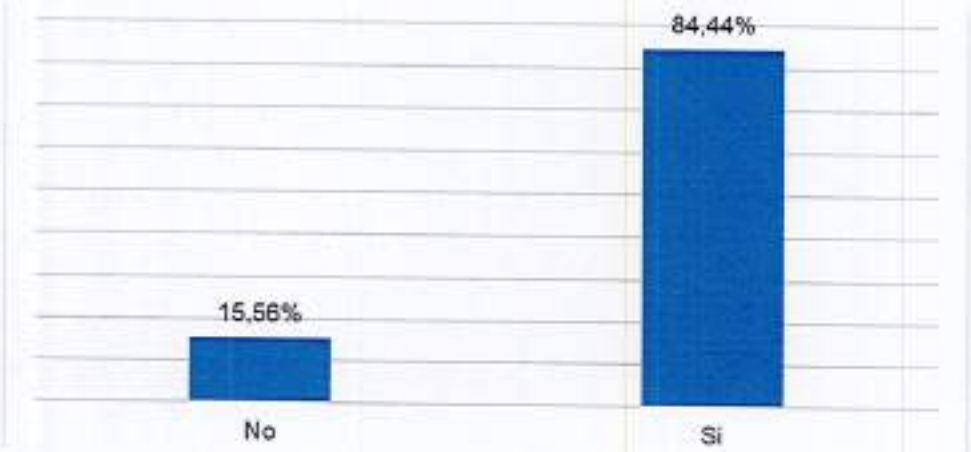
8.7 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del piso en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 que cuentan con un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos que en este caso corresponden a 31 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 31 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante de las paredes en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 que cuentan con un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos que en este caso corresponden a 31 sedes, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 31 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.9 ¿Cuenta con neveras?



En este ítem es importante realizar un análisis detallado por sedes debido a que se presentan situaciones como: sedes que cuentan con neveras, pero no funcionan o funcionan algunas. Por tanto, en la tabla 5 se relacionan las sedes que cuentan con neveras, pero no funcionan, se aclara que dicha información se trasladó al operador con el fin de realizar mantenimiento correctivo sobre todo porque se encuentran priorizadas en la modalidad de atención ración preparada en sitio (RPS) complemento alimentario almuerzo y en la tabla 6 las sedes que no cuentan con neveras, pero se encuentran priorizadas como RPS, esto pone en riesgo la calidad de los alimentos, dado que en estas instituciones se da uso de neveras de terceros (docentes, padres de familia, manipuladora entre otros) para lograr garantizar la cadena de frío.

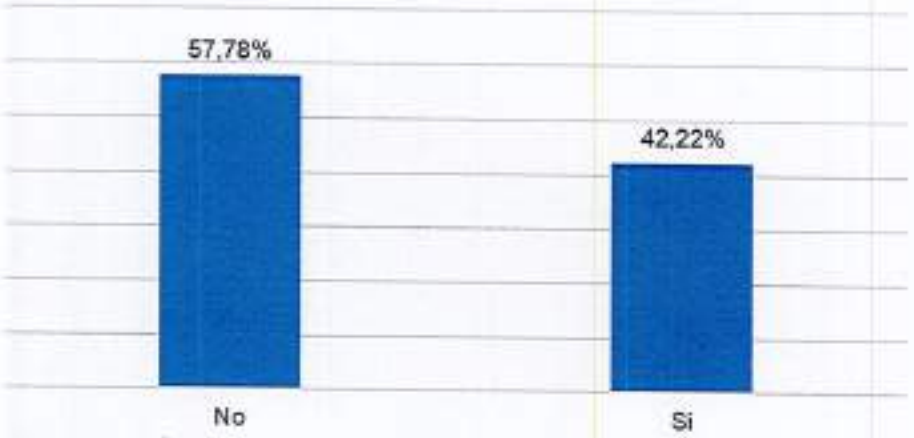
Tabla 5. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE	INDUSTRTIALIZADO	1	NINGUNA
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	ALMUERZO	1	LA MITAD
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	ALMUERZO	2	LA MITAD
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO	1	NINGUNA
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO	1	NINGUNA

Tabla 6. Relación de sedes educativas que no cuentan con neveras priorizadas en RPS

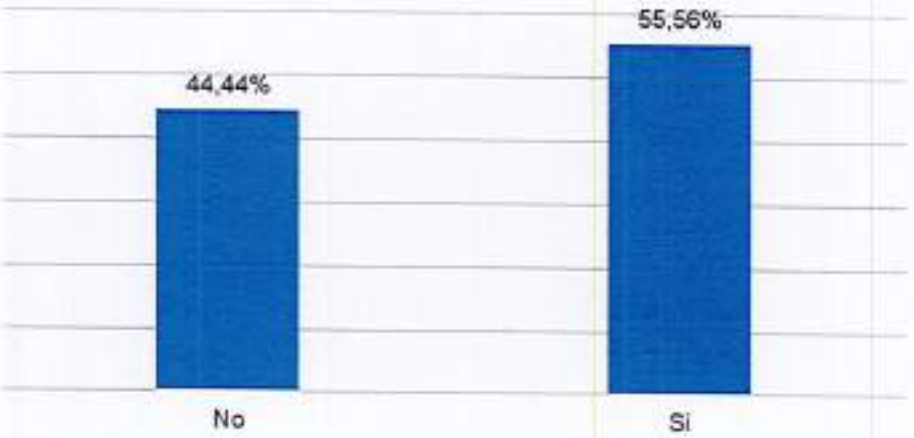
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	ALMUERZO
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	ALMUERZO
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	ALMUERZO

8.10 ¿Cuenta con congeladores?



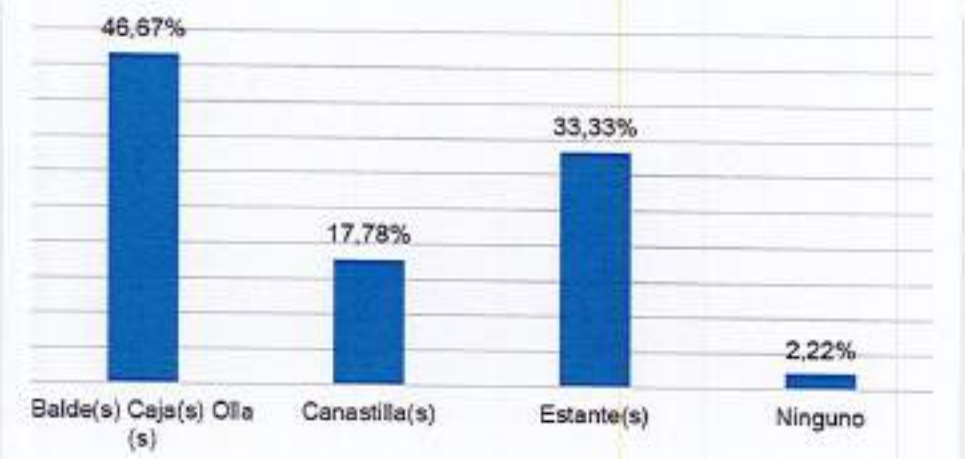
Si bien las neveras traen acondicionada un área de congelación, es importante resaltar que algunas sedes del Departamento cuentan con congeladores, permitiéndoles hacer un adecuado almacenamiento de los alimentos perecederos, teniendo en cuenta su origen, sin embargo, también son utilizados para mantener preparaciones como jugos y ensaladas en temperaturas seguras.

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



La grafica nos permite evidenciar que más del 50% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, cuentan con tarimas o estibas para almacenamiento de alimentos, aún existen 20 sedes que no cuentan con dicho elemento, necesario para almacenar, teniendo en cuenta que se encuentran priorizadas en modalidad de atención RPS.

8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?



La grafica permite evidenciar que en promedio la mitad de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, no cuentan con los elementos necesarios para almacenamiento adecuado de alimentos, teniendo en cuenta que las sedes corresponden a sedes rurales dispersas, la proliferación de animales, roedores y vectores en mayor, por ende, los alimentos requieren de un almacenamiento hermético, que limite el ingreso de estos. Es importante resaltar, que la sede Jorge Eliecer Gaitán Sede Cayaguas del municipio de Aguazul no cuenta con ningún elemento para almacenar adecuadamente los alimentos.

AREA DE PREPARACION.

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

Las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 cuentan en un 100% con área de preparación de alimentos.

8.14 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del techo en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso corresponden a 45 sedes, el material predominante es techo de concreto, metal o acero, lo que indica que para estas 45 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.15 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del piso en ese lugar es:", el 91.11% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspoden a 41 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 41 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, sin embargo, 03 sedes educativas requieren intervención de pisos, dado que correponde a cemento o gravilla, lo que acumula polvo y suciedad, estas sedes son, I.E el pretexto sedes cazadero y rojas pinilla las cuales estan priorizadas en RPS y la sede I.E Arturo Salazar Mejia sede Alto Grande del municipio de Tamara que actualmente suministra racion industrializada. Adicionalmente se evidenció una sede, la cual se solicitó cambio de modalidad pero el área de preparacion de alimentos tiene piso de tierra, esta sede corresponde a I.E Arturo Salazar Mejia Sede San Jose del municipio de Tamara, por tanto, seguirá priorizada en RI.

8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante de las paredes en ese lugar es:", el 97.78% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 44 sedes, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 44 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE. Sin embargo la sede I.E Arturo Salazar Mejia Sede San Jose del municipio de Tamara tiene sus paredes en Bahareque, madera, tabla, tablón, lo que sanitariamente no es apto para la produccion de alimentos, por ende continua su priorizacion bajo modalidad de atencion RI.

8.17 ¿Cuenta con estufas?



Es importante aclarar que 45 sedes cuentan con estufa, pero la sede Luis María Jiménez sede la esperanza, se reporta como "no cuenta con estufa", debido a que la que se encuentra en funcionamiento es de comunidad en calidad de préstamo, es decir, no pertenece al inventario de la institución educativa, esto representa en la gráfica el 2.22%.

Tabla 7. Relación de novedades del estado de las estufas en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	ALMUERZO	1	2	2
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO	1	2	2
TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	INDUSTRIALIZADA	3	10	10
MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	ALMUERZO	2	6	5
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	ALMUERZO	1	3	3
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERRRERAS	ALMUERZO	1	2	2
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ALMUERZO	1	4	3
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	ALMUERZO	1	3	3
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA	2	5	5
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	ALMUERZO	1	3	3
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	ALMUERZO	2	6	5
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	ALMUERZO	1	3	3
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PARARRAYO	MANUEL ELKIN PARARRAYO	ALMUERZO	1	4	3
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	ALMUERZO	1	3	3
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA	1	3	3
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	ALMUERZO	1	3	3
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL	ALMUERZO	1	6	6
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	ALMUERZO	1	3	2
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	ALMUERZO	1	3	3

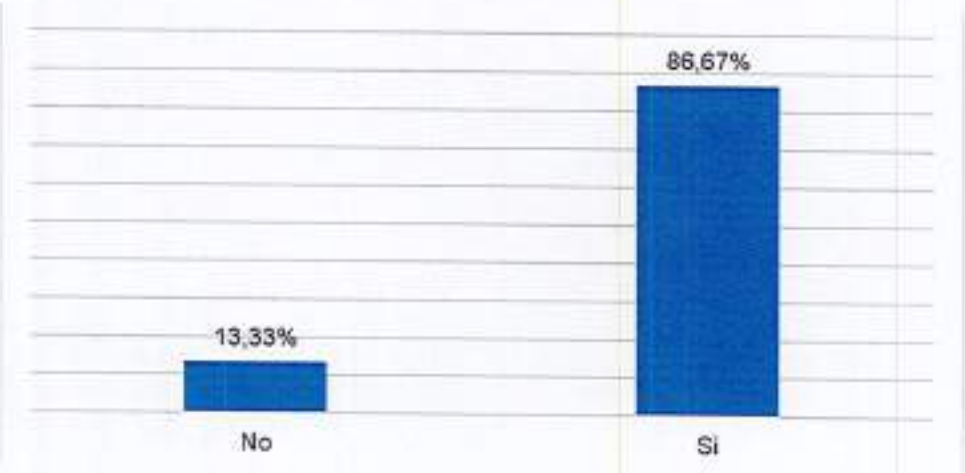
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA	1	3	3
MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	ALMUERZO	1	5	2
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	ALMUERZO	1	3	2
MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	ALMUERZO	1	3	3
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	ALMUERZO	2	7	5
TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL	ALMUERZO	3	8	8
MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL	ALMUERZO	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI	ALMUERZO	1	4	3
TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	ALMUERZO	1	3	2
TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	ALMUERZO	1	3	3
TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	ALMUERZO	1	4	2
TAURAMENA	CRIEET	PIÑALITO	ALMUERZO	1	3	3
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	ALMUERZO	1	3	3
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO	1	4	2
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLLORES	ALMUERZO	2	6	3
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	ALMUERZO	1	3	2
NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	ALMUERZO	1	3	3
HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	ALMUERZO	1	4	3
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO	1	4	2
OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	ALMUERZO	1	3	3
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	CAMPOALEGRE	ALMUERZO	1	3	3
AGUAZUL	LUIS MARÍA Jiménez	EL GUAIMARO	ALMUERZO	1	4	4
AGUAZUL	Jorge Eliecer Gaitán	EL GUINEO	ALMUERZO	1	3	3

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	ALMUERZO	1	4	4
TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS	ALMUERZO	1	6	3

Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con estufas

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESPERANZA	ALMUERZO

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?:



Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 cuentan en su mayoría con licuadoras, sin embargo 06 sedes (tabla 9) no tienen dicho equipo de propiedad de la sede educativa, es decir, son prestamos de terceros (padres de familia, manipuladoras de alimentos, docentes, JAC, entre otros).

Tabla 9. Relación de sedes educativas que no cuentan con licuadoras

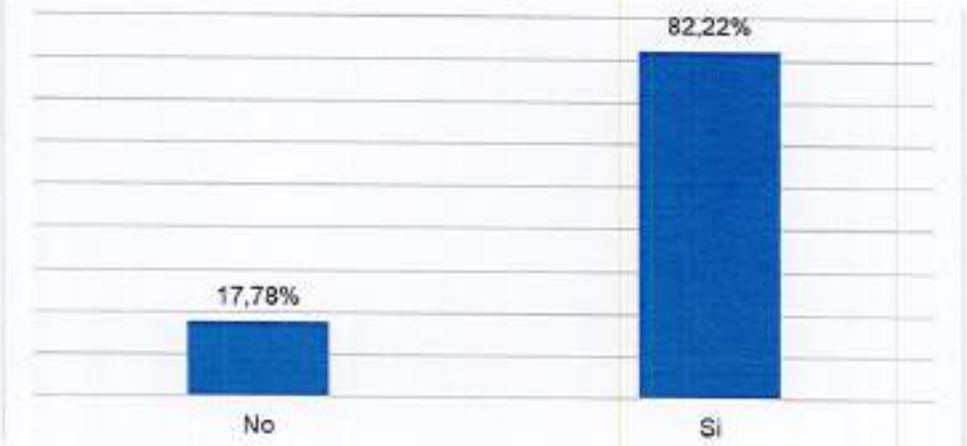
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
aguazul	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	ALMUERZO
OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA

Tabla 10. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	ALMUERZO	1	TODAS	0
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	INDUSTRIALIZADA	1	TODAS	0
MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	ALMUERZO	1	TODAS	1
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	ALMUERZO	1	TODAS	0
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERRRERAS	ALMUERZO	1	TODAS	1
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ALMUERZO	1	TODAS	1
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS	ALMUERZO	1	TODAS	0
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	ALMUERZO	1	TODAS	0
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PARARRAYO	MANUEL ELKIN PARARRAYO	ALMUERZO	1	TODAS	1
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	ALMUERZO	1	TODAS	0
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	ALMUERZO	1	TODAS	0
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	ALMUERZO	1	TODAS	0
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL	ALMUERZO	1	TODAS	0
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	ALMUERZO	1	TODAS	0
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	ALMUERZO	2	TODAS	1
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	El Guineo	ALMUERZO	1	TODAS	1
MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	ALMUERZO	1	TODAS	1
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	ALMUERZO	1	TODAS	0
MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	ALMUERZO	1	TODAS	0

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL	ALMUERZO	1	TODAS	1
MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	ALMUERZO	1	TODAS	1
TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	ALMUERZO	1	TODAS	1
TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAURAMENA	CRIEET	PIÑALITO	ALMUERZO	1	TODAS	0
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	ALMUERZO	2	LA MITAD	1
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO	1	TODAS	0
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLLORES	ALMUERZO	2	TODAS	1
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	ALMUERZO	1	TODAS	0
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	CAMPOALEGRE	ALMUERZO	1	TODAS	0
HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	ALMUERZO	1	TODAS	0
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO	1	TODAS	0

8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

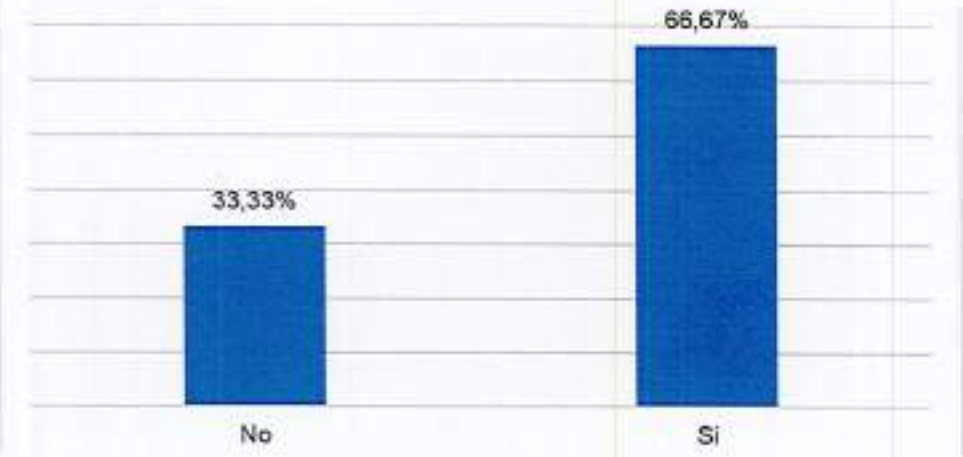


El 82.22% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE, sin embargo 08 sedes educativas relacionadas en la tabla 11, cuentan con dicho menaje, pero son propiedad de terceros, por ende, no son de uso exclusivo del PAE.

Tabla 11. Relación de sedes educativas que no cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	ALMUERZO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	ALMUERZO

8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?



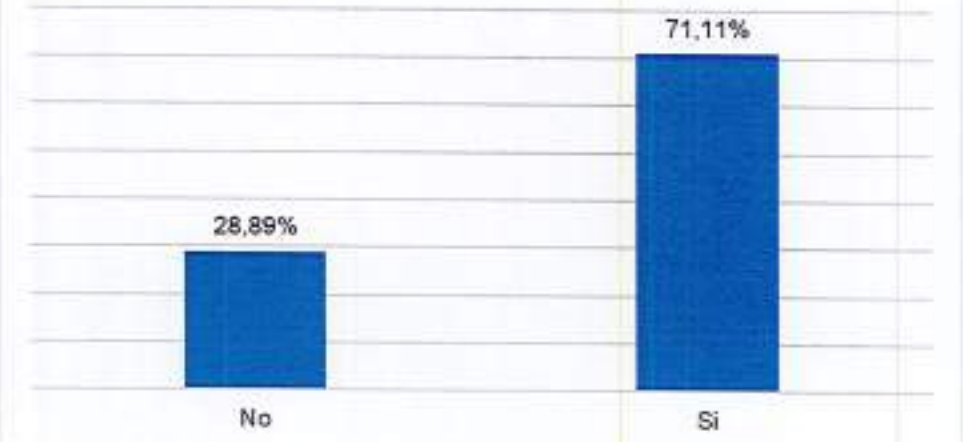
En este ítem es importante mencionar que los cuchillos son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación de alimentos y solo el 66.67% de las sedes cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE, mientras que 15 sedes educativas hacen uso de cuchillos en calidad de préstamo de terceros (docentes, padres de familia, manipuladora entre otros) para lograr el acondicionamiento de los alimentos. Se hace salvedad que la institución educativa Arturo Salazar Mejia sede San José del municipio de Tamara se encuentra priorizada como industrializada, se realizó solicitud de cambio de modalidad, por tanto, para efecto del presente análisis es relevante mencionar esta sede en la relación de la tabla 12.

Tabla 12. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	EL GUINEO	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	ALMUERZO
OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO
HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	ALMUERZO
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERRRERAS	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLLORES	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	ALMUERZO
TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	ALMUERZO
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	ALMUERZO
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	ALMUERZO
MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	ALMUERZO

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



En este ítem es importante mencionar que los cucharones y cucharas para servir son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación, cocción y servido de alimentos y solo el 71.11% de las sedes cuentan con estos elementos exclusivos para el uso del PAE, mientras que 13 sedes educativas hacen uso de cucharones y cucharas para servir en calidad de préstamo de terceros (docentes, padres de familia, manipuladora entre otros) para lograr el servido de los alimentos. Se hace salvedad que la institución educativa Arturo Salazar Mejía sede San José del municipio de Tamara se encuentra priorizada como industrializada, se realizó solicitud de cambio de modalidad, por tanto, para efecto del presente análisis es relevante mencionar esta sede en la relación de la tabla 13.

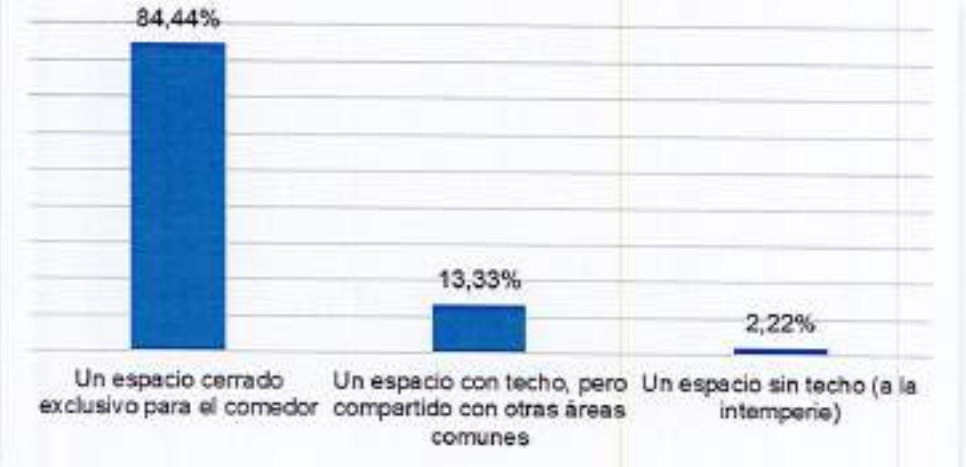
Tabla 13. Relación de sedes educativas que no cuentan con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	ALMUERZO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	CAMPOALEGRE	ALMUERZO
OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLLORES	ALMUERZO
TAURAMENA	CRIEET	PIÑALITO	ALMUERZO
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	ALMUERZO
MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	ALMUERZO

AREA DE CONSUMO.

8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?



De las sedes visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, se evidenció que 7 de ellas no cuentan con un espacio exclusivo para el consumo de los alimentos, 06 son espacios compartidos como halls, pasillos, aulas múltiples entre otros y en 01 sede educativa hacen uso del salón de clases para el consumo de alimentos o el área deportiva según el clima como se relaciona en tabla 14.

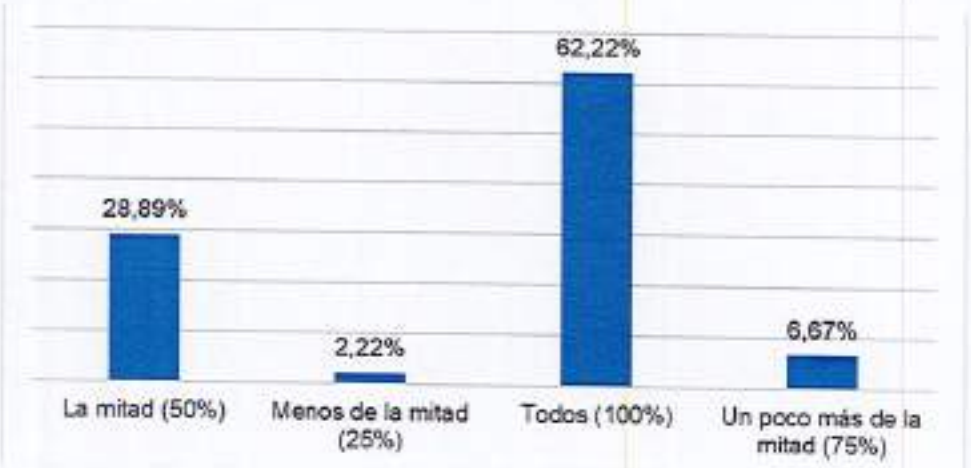
Tabla 14. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO *	ALMUERZO

* Consumo de alimentos en salón de clases o área deportiva externa.

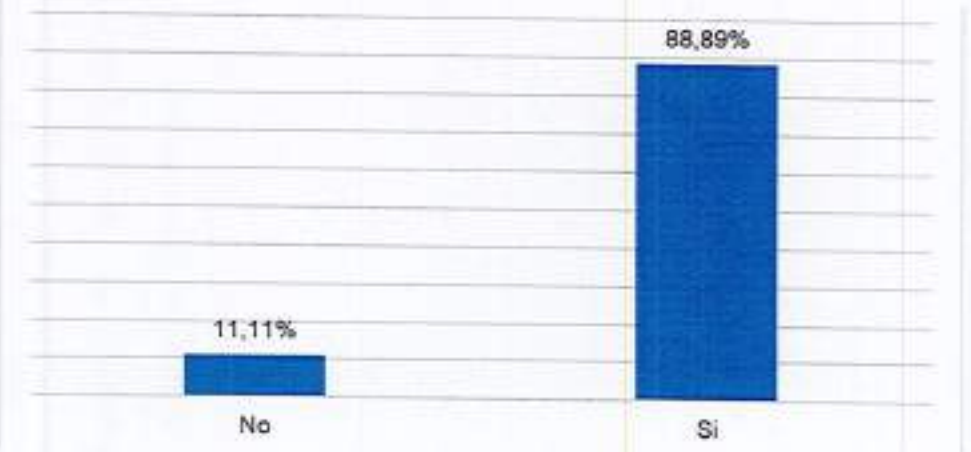
8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?



Este ítem permite evidenciar que solo en el 62.22% de las sedes educativas se cuentan con las mesas y sillas necesarias para el consumo de los alimentos de la totalidad de beneficiarios focalizados para la modalidad de atención RPS, sin embargo, es importante aclarar que el área total del comedor no es un limitante para la acomodación de los beneficiarios, dado que se organizan turnos y horarios de consumo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

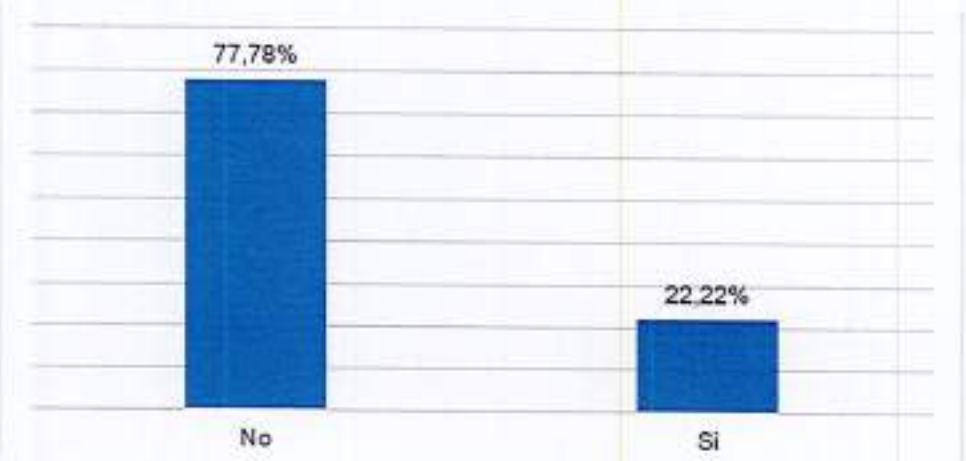


Este ítem permite evidenciar que el 88.89% de las sedes educativas cuentan con un espacio o área demarcada para la disposición de residuos, sin embargo, 05 sedes (tabla 15) no cuentan con dicha área lo que limita el cumplimiento de la normatividad sanitaria (resolución 2674 de 2013), dado a que no es posible evacuar los residuos del área de preparación de manera frecuente, sino hasta finalizar el servicio.

Tabla 15. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos

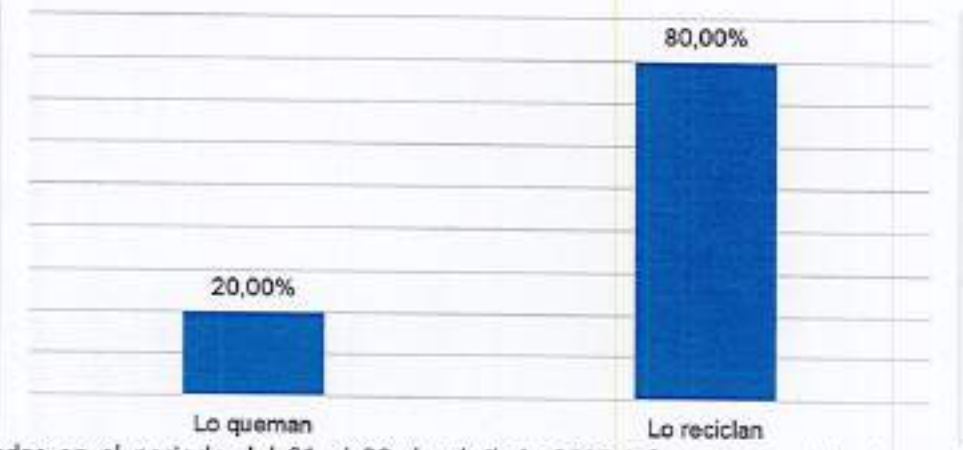
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA

8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?



Este ítem permite evidenciar que el 77.78% de las sedes educativas no cuentan con el servicio de recolección de basuras, debido a que la mayoría de las sedes educativas focalizadas para PAE, se encuentran geográficamente ubicadas en la ruralidad dispersa del Departamento de Casanare, por tanto, solo el 22.22% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 si cuentan con el servicio al ubicarse cerca de cabeceras municipales o en corregimientos.

8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?



Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025 informaron reciclar los residuos orgánicos provenientes de los restos de alimentos, es decir, dar destino como compost, sin embargo, las demás sedes no realizan una adecuada disposición debido a que hacen quema, en zona que podrían convertirse en focos de insalubridad, esta situación sucede en 9 sedes educativas relacionadas en tabla 16.

Tabla 16. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	INDUSTRIALIZADA
TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	ALMUERZO
TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	ALMUERZO
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

A este ítem solamente las sedes del municipio de Tamara I.E Arturo Salazar Mejia sede San José y sede Santa Lucia informaron no realizar clasificación dado que ellos disponen de los residuos en un patio, lote o zanja, están priorizados como ración industrializada y se genera residuo de empaque plástico y algunas cascaras de fruta, a pesar de que el operador suministra las bolsas el destino es el mismo, las demás sedes si realizan la clasificación según la Resolución No. 2184 de 2019.

8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?



Más de la mitad de las sedes educativas cuentan con canecas para la disposición de residuos, sin embargo, un gran porcentaje solo realizan la clasificación en las bolsas entregadas por el operador, debido a que no poseen recipientes, lo que representa un riesgo de contaminación, generando olores y atrayendo vectores. Por ende, es importante dotar las sedes educativas de dicho elemento, en tabla 17 se relacionan aquellas sedes que no poseen canecas.

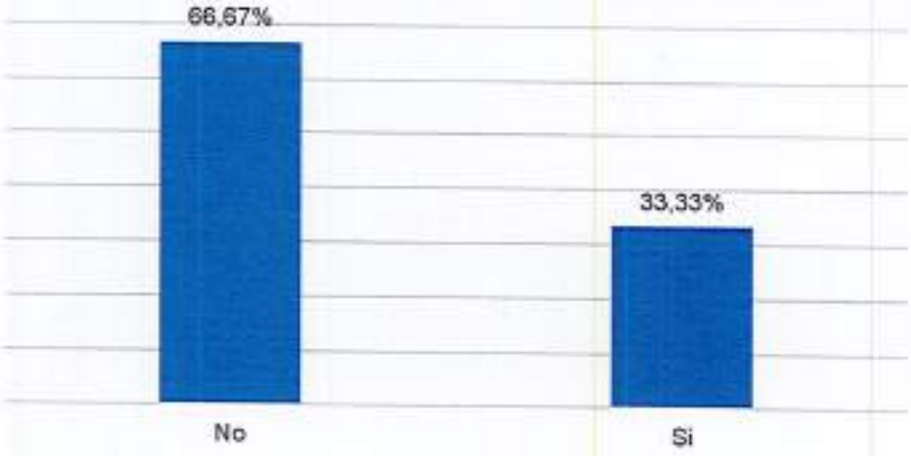
Tabla 17. Relación de sedes educativas que no poseen canecas para recolección de residuos.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	ALMUERZO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	ALMUERZO
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	ALMUERZO
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	EL GUINEO	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARÍA Jiménez	EL GUAIMARO	ALMUERZO
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	ALMUERZO
HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	ALMUERZO
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	ALMUERZO
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	ALMUERZO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	ALMUERZO
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	Santa Lucia	INDUSTRIALIZADA
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI	ALMUERZO
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	ALMUERZO
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA

SERVICIOS SANITARIOS

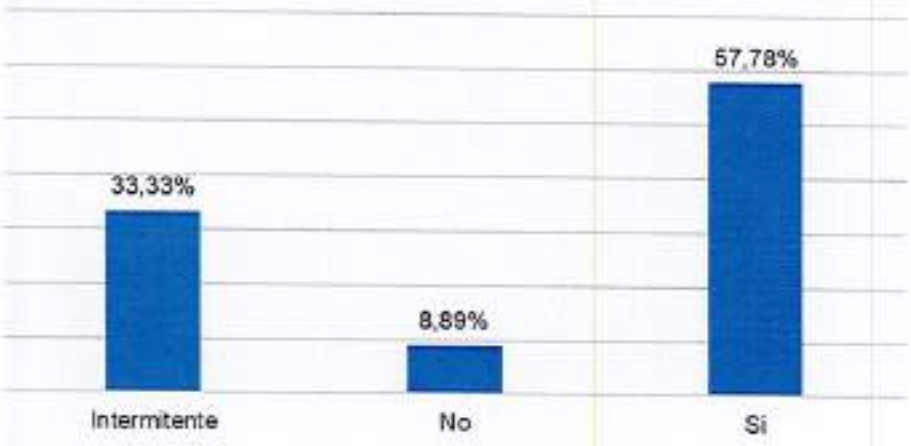
8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?



Es importante mencionar, que el común denominador es que las manipuladoras de alimentos compartan baño con los estudiantes de las sedes educativas, dado que no tienen un espacio exclusivo, por ende, las preguntas relacionadas con "¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos? y ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?" tienen el mismo comportamiento porcentual, debido a que son los mismos baños que utiliza todo el cuerpo estudiantil.

SERVICIOS PUBLICOS

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?



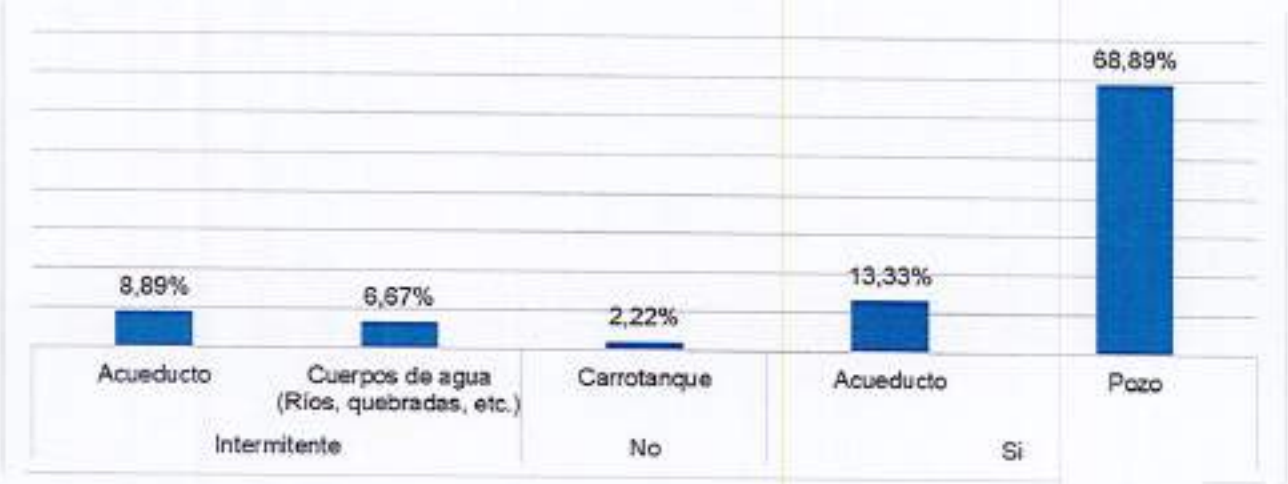
Este ítem nos permite evidenciar que si bien el 91.11% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025, cuentan con electricidad, debido a la fuente de abastecimiento o distancia del casco urbano su fluido es intermitente o constante, por tanto, 15 sedes educativas informaron tener un suministro intermitente por falta de mantenimiento de los paneles solares y el suministro de baterías de respaldo. De igual manera en tabla 18, se relacionan las sedes que no cuentan con suministro de energía convencional o renovables, lo que representa el 8.89%.

Tabla 18. Relación de sedes educativas que no poseen electricidad.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	ALMUERZO*
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA

*Es importante mencionar que la sede Miraflores se encuentra priorizada en RPS, sin embargo el almacenamiento de perecederos lo realiza la comunidad y la manipuladora lleva los alimentos diariamente, debido a que la sede no cuenta con este servicio público.

8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

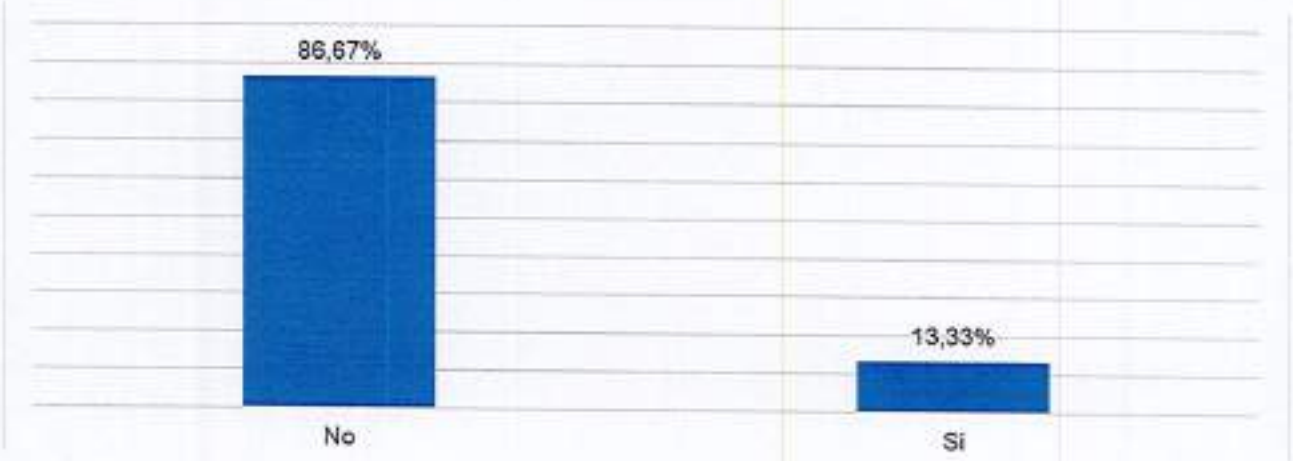


Es importante relacionar estas dos preguntas y analizar, que existe una sede que no cuenta con suministro directo de agua y se encuentra priorizada en ración preparada en sitio, sin embargo, el agua es traída en carrotanque y dentro de las sedes que reportaron suministro intermitente existe tres sedes que capta agua de cuerpos de agua debido a que el suministro de agua es muy escaso y se encuentran priorizadas en RI (tabla 19). Sin embargo, un gran porcentaje cuenta con suministro de agua de acueducto urbano, rural o pozo profundo y realizan potabilización artesanal de agua mediante ebullición.

Tabla 19. Relación sedes sin suministro directo de agua.

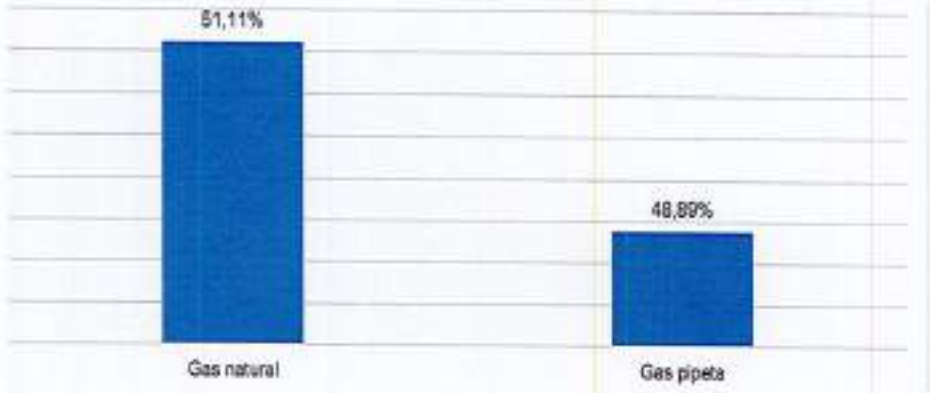
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	FUENTE DE AGUA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	INDUSTRIALIZADA	CUERPOS DE AGUA (RÍOS, QUEBRADAS, ETC.)
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	INDUSTRIALIZADA	CUERPOS DE AGUA (RÍOS, QUEBRADAS, ETC.)
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	INDUSTRIALIZADA	CUERPOS DE AGUA (RÍOS, QUEBRADAS, ETC.)
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	ALMUERZO	CARROTANQUE

8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?



Las sedes educativas visitadas, en su mayoría realizan la disposición de aguas residuales a pozos sépticos, con una representación del 86.67%, sin embargo, algunas no poseen pozo séptico y depositan los residuos lixiviados en lotes o zanjas alejadas del comedor escolar.

8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?



Para este ítem es importante relacionar una a una las sedes educativas según el combustible que se use para la preparación de alimentos, dado que será insumo para el presupuesto del programa de alimentación escolar PAE. Tabla 20.

Tabla 20. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
1.	1/04/2025	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	GAS NATURAL
2.	1/04/2025	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	GAS PIPETA
3.	1/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	GAS NATURAL
4.	1/04/2025	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	GAS NATURAL
5.	1/04/2025	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	GAS NATURAL
6.	1/04/2025	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERRRERAS	GAS PIPETA
7.	1/04/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	GAS PIPETA
8.	1/04/2025	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	GAS NATURAL
9.	2/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	GAS PIPETA
10	2/04/2025	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	GAS NATURAL
11	2/04/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	GAS PIPETA
12	2/04/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	GAS NATURAL
13	2/04/2025	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PARARRAYO	MANUEL ELKIN PARARRAYO	GAS NATURAL
14	2/04/2025	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	GAS NATURAL
15	3/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	GAS PIPETA
16	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	GAS PIPETA
17	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL	GAS PIPETA
18	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	GAS PIPETA
19	3/04/2025	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	GAS PIPETA
20	4/04/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	GAS PIPETA
21	7/04/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	GAS PIPETA
22	7/04/2025	MANI	GAVIOTAS	MACUCO	GAS NATURAL
23	7/04/2025	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	GAS NATURAL

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
24	8/04/2025	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	GAS PIPETA
25	8/04/2025	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL	GAS NATURAL
26	8/04/2025	MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL	GAS PIPETA
27	8/04/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI	GAS NATURAL
28	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	GAS PIPETA
29	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	GAS PIPETA
30	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	GAS PIPETA
31	9/04/2025	TAURAMENA	CRIEET	PIÑALITO	GAS PIPETA
32	9/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	GAS NATURAL
33	9/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	GAS PIPETA
34	9/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	GAS NATURAL
35	9/04/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLLORES	GAS PIPETA
36	9/04/2025	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	GAS NATURAL
37	10/04/2025	NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	GAS NATURAL
38	10/04/2025	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	GAS NATURAL
39	10/04/2025	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	GAS NATURAL
40	21/04/2025	OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	GAS NATURAL
41	24/04/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	CAMPOALEGRE	GAS NATURAL
42	28/04/2025	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	GAS PIPETA
43	28/04/2025	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	EL GUINEO	GAS PIPETA
44	28/04/2025	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	GAS NATURAL
45	29/04/2025	TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS	GAS NATURAL

INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO

Estas variables que se levantan en las actas de visita de infraestructura son de carácter informativo, es decir, permiten tener un panorama de los inventarios de menaje de las sedes educativas, por ende, en la tabla 21, se relacionan la cantidad de platos, pocillos, vasos y cucharas con las que cuenta cada una de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2025.

Tabla 21. Relación de menaje por sede educativa

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# BENEFICIARIOS (SIMAT ABRIL)	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	10	8	1	7	6
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	21	10	11	20	20
TAMARA	ARTURO SALAZAR ME JIA	ALTO GRANDE	7	40	20	20	17
MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	146	150	160	160	140
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR	BRISAS DEL LLANO	30	50	29	50	30
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERRRERAS	165	80	40	70	80
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	290	180	150	82	281
MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	10	16	11	10	8
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAGUNITAS	4	24	9	10	18
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITÁN	PLANADAS	4	10	0	10	10
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	21	40	26	40	26
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	14	30	0	16	30
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PARARRAYO	MANUEL ELKIN PARARRAYO	141	193	40	50	50
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	5	6	5	5	5
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA LUCIA	6	10	9	10	10
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LÓPEZ	81	60	61	36	75
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	EL FICAL	11	16	19	20	23
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	40	43	0	43	20
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	DON RAFAEL	57	56	56	56	80
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE	6	0	0	0	0
MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	PABLO ANTONIO BARRERA	52	15	0	0	0
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	6	5	5	5	4
MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	46	23	22	0	28
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	SANTA MARTHA	24	54	0	26	47
TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL	381	160	50	146	110
MONTERREY	TÉCNICO DIVERSIFICADO	BETEL	10	28	9	13	15
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SINAI	9	15	5	12	12
TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	107	143	51	73	74

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# BENEFICIARIOS (SIMAT ABRIL)	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	161	199	170	167	190
TAURAMENA	CRIEET	VIGIA TROMPILLOS	36	11	2	2	23
TAURAMENA	CRIEET	PIÑALITO	41	42	36	60	42
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	EL TESORO DEL BUBUY	16	16	0	16	9
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESMERALDA	18	21	6	20	19
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	LA ESPERANZA	11	45	12	27	45
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	70	36	1	32	36
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	36	7	4	4	10
NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	7	13	12	12	22
HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	LAS ENRRAMADAS	12	15	15	15	15
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	15	240	100	0	120
OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	383	4	0	4	4
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	CAMPOALEGRE	4	25	26	28	28
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	EL GUAIMARO	20	28	18	28	28
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITÁN	EL GUINEO	9	12	12	12	12
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	12	33	30	16	30
TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS	20	8	1	7	6

Es importante mencionar, que la mayoría de las sedes educativas no cuentan con los utensilios de servido suficientes para la población focalizada y que conforme a las visitas los elementos requieren de recambio dado su alto uso, presentan deterioro, esto aumenta los tiempos de servido y de procesos de limpieza y desinfección.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- ✓ Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio - (PS) bajo el cumplimiento de la normatividad sanitaria colombiana y de los referente a la reglamentos establecidos para la operación del PAE.

- ✓ Se recomienda a la ETC priorizar en aquellos ítems que tienen incidencia directa en la calidad de los alimentos del PAE, como son los equipos de conservación, no solo que se permita mantener a temperaturas seguras los alimentos, sino clasificar y almacenar los mismos según su origen.

- ✓ Establecer con la ET en salud, visitas a los comedores escolares y articular la manera de dejar in situ el reporte de visita.

- ✓ Priorizar en la dotación de elementos necesarios para el almacenamiento de alimentos como estantes, tarimas o estibas.

- ✓ En relación con los equipos la mayor demanda por parte de los servicios de alimentación escolar corresponde a licuadoras, estufas, utensilios como cuchillos, cucharones, cucharas de servido y coladores.
- ✓ Una de las mayores inversiones que permitirian mejorar las calificaciones en visitas de inspección, vigilancia y control de la ET en salud, seria la adecuación, construcción o habilitación de baños con sus baterías sanitarias y lavamanos de uso exclusivo del personal manipulador de alimentos.

- ✓ Dotación de canecas según código de colores, con tapa y en material sanitario.

- ✓ En relación con los servicios públicos, es importante garantizar el mantenimiento de paneles solares y entrega de baterías de respaldo, garantizando el suministro constante de luz.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. 1103 DE 2025

3462

ANEXO 29

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 30 de abril 2025

Educación

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

FO-AT-10-44 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	01 04 2025	Hora inicio:	10:35 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación:	11:40 am	Sede educativa:	LA ESTANCIA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	67,54 % CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimientos

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-IE-84 04-02-2025 Ver. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	0	El comedor externo no cuenta con este servicio.
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	1	Carrotanque.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

Educación

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

FO-AT-10-04 8442-2023 Vs. 6

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	1
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	6

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

*Item 24. de los complementos.
*Item 36. c.o, debido a que cuentan con un pozo profundo y el agua llega turbia, por tal motivo cada 15 dias aprónimadamente un carrotanque surte el agua a la sede.
En verificacion de evidencia: - Desprendimiento de baldosa en pared del área de preparacion. - Corrosion en marco de ventana. - Faltan platos, cucharas, vasos y pocillos para el debido consumo de los alimentos. - Faltan canecas para la recoleccion de residuos sólidos. - La manipuladora refiere que la estufa corresponde al grupo de la vereda la Redención.

p

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Redención del municipio de Nunchia (área rural - vía Orocue):
tiempo: Una hora

Distancia: 49 km

tipo de terreno: Pavimento

tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Nancy Stella Parra	FIRMA:
NOMBRE: Nikd Vargas	NOMBRE: Nancy Stella Peña	NOMBRE:
CEDULA: 1.053.524.964	CEDULA: 1118533997	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3144903379	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: manipuladora alimentos	CARGO:

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-06-25 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO		
						RURAL	X	
SEDE	LA REDENCIÓN	FECHA DE VISITA		01 – 04 -2025	HORA INICIO:	10: 35 AM		
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:40 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			



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



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Los abarrotes se almacenan dentro de una olla.



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Una estufa, 2 quemadores en total – todos funcionan

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-55 11-06-25 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o palas exclusivas para el uso del PAE?			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: faltan ollas y palas para la preparación de los alimentos.			



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



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: se evidencian 2 canecas para los residuos sólidos, para lo cual una no cuenta con tapa.			



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con este servicio, debido a que cuenta con un pozo profundo y el agua llega turbia, por tal motivo cada 15 días aproximadamente un carrotanque surte el agua a la sede.			



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con 8 platos			

3468

Educación

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

FO-AT-VI-06 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	YOPAL
Fecha de la visita:	01 04 2025	Hora inicio:	11:50am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación:	1:20 pm	Sede educativa:	CAMILO TORRES
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE %	63.81% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N/A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 900lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

26

3469

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 2 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	Falta una olla a presión y recipiente plásticos.
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan cucharas para el desayuno (1) para el almuerzo

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

21

Educación

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

FO-AT-9144 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En verificación se evidencia que los platos, vasos y pocillos presentan deterioro y algunos se encuentran en mal estado. - Se evidencia que el piso del área de consumo tiene fisuras; las puertas y ventanas exhiben corrosión. El comedor axolar cuenta con conexión de gas natural, sin embargo no está en servicio debido a deuda con la empresa prestadora. - Se evidencia que las sillas y mesas se encuentran en malas condiciones.

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

Ruta desde el casco urbano de Tapias hacia la sede Camilo Torres del municipio de Nunchía (área rural - vía Orocue):

- Tiempo: 55 minutos

Distancia: 45.16 KM

Tipo de terreno: pavimento

Tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Mileth Alonso Roldan	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Mileth Alonso	NOMBRE:
CEDULA: 1053344981	CEDULA: 1195692304	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3123953804	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter	CARGO:	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-06 11-05-20 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA		01 – 04 -2025	HORA INICIO:	11: 50 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:20 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	El comedor escolar cuenta con una nevera doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 14: ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Los abarroles se almacenan dentro de una estante



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Una estufa, 2 quemadores en total – todos funcionan



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, ollotas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: faltan una olla a presión y recipientes plásticos.



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se evidencian 2 canecas para los residuos sólidos, para lo cual una no cuenta con tapa y otra se encuentra en mal estado.



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Gas pipeta.



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: cuenta con 10 platos. Se videncia que los patos están deteriorados y requieren de cambio.

Educación

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

FO-AT-M-84 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	01 04 25	Hora inicio:	9:11 am	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia
		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	Alto Grande
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (✓)				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	74	PORCENTAJE %	70.48%
CONCEPTO FINAL	favorable con requerimiento				

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un conospto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No tienen concepto sanitario.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No tiene espacio dedicado al almacenamiento.
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	Material Cemento
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-IE-04 04-02-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 10 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 10
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 8

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	17

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Se observan Paredes deterioradas.

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

Recorrido casco urbano Yopal → Sede Educativa

Distancia: Yopal - Tamara (93 km) - Tamara - Sede (10 km)

Tipo de Terreno: 1 Hora 4 37 minutos (Pavimentado) 23 Minutos (Sin Pavimento)

Tipo de Vehiculo: Camioneta - Moto.

Tiempo: 2 Horas.

FIRMA:	FIRMA: Flor Ciela Ortiz	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE: Flor Ciela Ortiz G	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 24143722	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3115687105	TELEFONO:
CARGO: Prof de APOYO	CARGO: Docente	CARGO:

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | PO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/25

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Arturo Salazar Mejia	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tamara	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Alto Grande	FECHA VISITA:	01/04/2025	HORA INICIO:	9:11 am		
OPERADOR:	Duflo SAS.	CONTRATO No:	0087/25	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(✓)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Karina Olivera Galindo	1118542365	Prof. APOYO INT	3112632150
2	Floi Cielo Ortiz Guaray	24143722	Docente	3115687105
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Respuesta a solicitud cambio de modalidad Ración industrializada (RI) a ración Preparada en sitio (RPS) en la sede Educativa alto Grande.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita por parte de la interventoria a la institución educativa Arturo Salazar Mejia sede Alto Grande del municipio de Tamara, dando respuesta a la

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/25

Solicitud de cambio de modalidad ración industrializada RI, a ración preparada en sitio RPS a la sede educativa.

Se aplica formato de verificación de infraestructura en donde se obtiene un porcentaje de cumplimiento del 76.48% concepto favorable con requerimientos.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Retar de nevera y hacer mantenimiento de paredes.

FIRMA: Karina Orueng
NOMBRE: Karina Orueng
CEDULA: 1116542365

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: × Flor Ciela ortiz G
NOMBRE: × Flor Ciela ortiz G
CEDULA: × 24143722

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ALTO GRANDE	FECHA DE VISITA		01 – 04 -2025	HORA INICIO:	9:11 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11: 00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9 : ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES:	Equipo no está en funcionamiento



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



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



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Caben todos los niños sentados- cuentan con mesas y sillas.			



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Suministro del acueducto			



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

Educación

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

FO-AT-V1-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monterrey
Fecha de la visita:	01/04/25	Hora inicio:	7:55 am	Institución educativa:	Tecnico Ambient.
		Hora terminación:	9:10 am	Sede educativa:	Guafal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	106.5	PORCENTAJE %	91.03% CONCEPTO FINAL Favorable

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 8001 __ Congelador grande, de 1401 a 16001 __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 5
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	1	(la mitad, 50%)

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1,5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	POZO
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	POZO Profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	POZO Séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	150
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	160
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	160
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	140

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de infraestructura para comedores escolares - Programa de alimentación escolar PAE, modalidad preparada en Sitio en la I.E. Técnica diversificada, Sede El Guafal del municipio de Monterrey.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta la Sede educativa El Guafal del municipio de Monterrey.

Distancia: 81,8 km
Distancia en tiempo: 1h, 16 minutos
tipo de terreno: Asfalto
tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Yanudis Prieto	FIRMA:
NOMBRE: Lina Sthefania Carrero	NOMBRE: Yanudis Prieto	NOMBRE:
CEDULA: 23790291	CEDULA: 52903694	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3123724628	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER PAE	CARGO: Economa	CARGO:

Educación · Alimentos para aprender · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2025, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	
SEDE	EL GUAFAL	FECHA DE VISITA	01 04 2025		HORA INICIO:	7:55 a.m	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:10 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS

ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, porcinos, etc.)?

Cumple		No cumple	
Observaciones:	la sede educativa No está cerca de posibles fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple		No cumple	
Observaciones:	Las paredes presentan humedad y deterioro requiere mantenimiento en pintura y eliminar la humedad.		



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

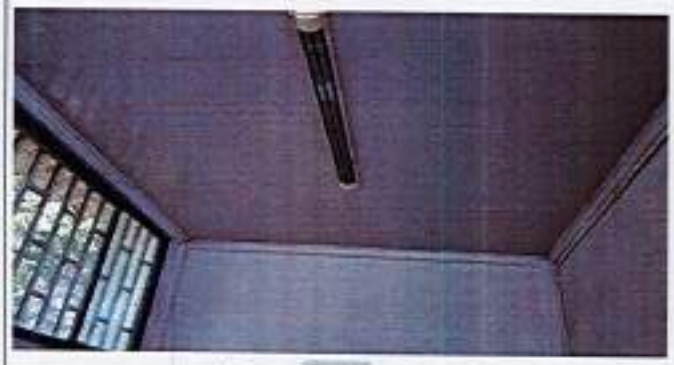
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El comedor escolar es un espacio cerrado exclusivo para el consumo de alimentos.		



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se realiza clasificación de residuos sólidos en bolsa por color		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monterrey
Fecha de la visita:	01/04/25	Hora inicio:	9:55 am	Institución educativa:	Normal Superior
		Hora terminación:	11:10 am	Sede educativa:	Brisas del Llano
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	100	PORCENTAJE %	87.72% CONCEPTO FINAL favorable con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	abertura entre techo-pared
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: /
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponda a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	olla, balde sin tapa
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	abertura entre techo-pared teja metalica
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	50
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	29
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	50
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de Verificación de infraestructura para Comedores Escolares - Programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en Sitio en la I. Educativa, Normal Superior, sede Brisas del llano del municipio de Monterrey.

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

(D) Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa Brisas del llano, area rural del municipio de Monterrey.

Distancia: 103 km - de los cuales 15,3 son carretera sin pavimento.
Distancia en tiempo: 2 horas + 15 minutos
tipo de terreno: capa asfáltica y carretera en un tramo sin pavimento.
tipo de vehiculo camioneta con platon.

FIRMA:	FIRMA: Martha Mendoza N.	FIRMA:
NOMBRE: Liz Ortela Correa	NOMBRE: Martha Mendoza N.	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 24231229	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3193376744	TELEFONO:
CARGO: Super V. INTERPAE	CARGO: Economa	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BRISAS DEL LLANO	FECHA DE VISITA	1/04/2025			HORA INICIO:	9:55 a.m
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:10 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Baldosa



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11.¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14.¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple:	No cumple:
Observaciones:	El elemento utilizado para almacenamiento de los alimentos No es adecuado, no cuenta con cierre hermético



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple		No cumple	
Observaciones:	El material es teja metalica, se observa abertura entre techo y pared lo cual permite el ingreso de vectores		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosa		



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Como es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El comedor escolar es un espacio exclusivo para el consumo de alimentos.		



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se realiza clasificación de residuos sólidos en bolsas por color .		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	01 04 2025	Hora inicio:	12:40pm	Institución educativa:	RAFAEL GARCIA HERREROS
		Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	RAFAEL GARCIA HERREROS
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	105	PORCENTAJE %	89.74 % CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimientos.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 8001 __ Congelador grande, de 1401 a 16001 __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-VI-04 04-03-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 2 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuantas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	80
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	70
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	80

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Platos se evidencia desgastados en deterioro

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

Recorrido Yopal - San Luis - Trinidad - Convento - Bocas del Pauto Sede Rafael García Herreros

- Distancia: 98,4Km (pavimentado) Yopal - San Luis de Palenque, 115,6 (Sin pavimento) San Luis de Palenque a Trinidad. Total del Recorrido 214 Km
- Tipo de Vehiculo: Camioneta
- Tiempo: 7 horas y 4 minutos

FIRMA: Clenza Solv	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Clenza Solev	NOMBRE: Naydu Murdady Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1118541687	CEDULA: 1.118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3203325653	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof Apoyo Interventoria	CARGO:

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-09-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

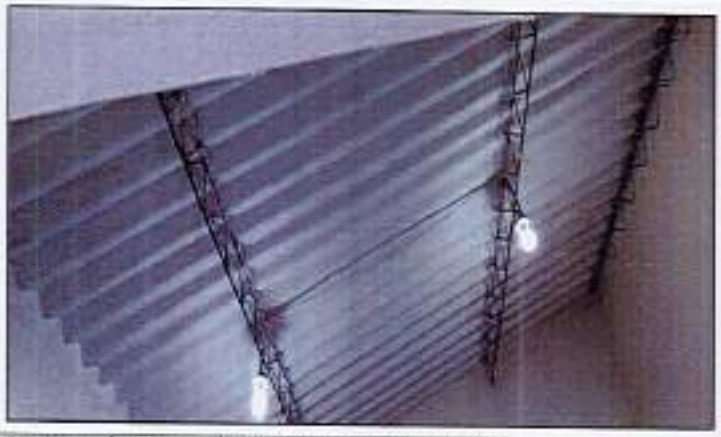
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL GARCIA HERREROS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RAFAEL GARCIA HERREROS	FECHA DE VISITA		01 – 04 -2025	HORA INICIO:	12:40 PM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES:	La sede está lejos de potenciales fuentes de contaminación



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



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 7: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	baldosa

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Item No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE PREPARACIÓN

Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas pipeta

Educación

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

FO-AT-W-04 04-02-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:		
Fecha de la visita: 01 04 2025	Hora inicio:	8:32 am	Institución educativa:	Campestre Brisas del Pauto	
	Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	campestre Brisas del Pauto	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO 114	PUNTAJE OBTENIDO 98		PORCENTAJE % 83.76	CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclaro cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclaro cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-37-04 04-02-2015 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	180
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	150
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	82
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	281

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Los cuchillos y cucharones para servir son prestados por personal manipulador.

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

Recorrido: Casco urbano de Yopal hasta la Sede Campestre Brisas del Pauto de Trinidad - Bocas del Pauto - convento

- Distancia: 98,4 Km (pavimentado) Yopal - San luis de Palenque, 64,6 Km (Sin pavimento) San luis de palenque a convento de Trinidad Total del Recorrido 163 Km

- Tipo de Vehículo: camioneta

- Tiempo: 3 horas y 11 minutos

FIRMA: María Paula Fonseca	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: María Paula Fonseca	NOMBRE: Nayda M Bustos B	NOMBRE:
CEDULA: 1007863777	CEDULA: 1.118544 617	CEDULA:
TELEFONO: 3209735449	TELEFONO: 3112532150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-A.T.-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DPTO CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	FECHA DE VISITA		01 – 04 -2025	HORA INICIO:	8:32 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE
Item No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES:	La sede está lejos de potenciales fuentes de contaminación



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



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



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE CONSUMO		
Item No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor			



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Item No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Item No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Gas pipeta			



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Cuenta con 150 pocillos			

3500

Educación

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

FO-AT-W-04 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MONTERREY
Fecha de la visita:	01 04 2025	Hora inicio:	10:00 a.m	Institución educativa:	Normal Superior de Monterrey
		Hora terminación:	1:00 p.m	Sede educativa:	Palonegro
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	98.5	PORCENTAJE %	84.19%
CONCEPTO FINAL	favorable con requerimiento				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?.	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	P.V.C
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Bahoeq.
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	Canastilla y meson

II. AREA DE PREPARACION

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

245

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	Recolección basuras 15 días
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Abono a tierra
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	batería sanitaria en mal estado
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo - Calidad del agua con estancamiento 6 meses
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	76
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	70
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura para el comedor escolar de la sede educativa Tabaco del municipio de Monterrey.

-El baño exclusivo para el personal manipulador de alimentos se encuentra en mal estado no funciona.

-Cuentan con tanque de nivel y tanque elevado sin funcionamiento.

-El agua contiene sedimento, realizan proceso de hervido para las diferentes actividades de producción

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

Tipo de Vehiculo= camioneta.
Via = Pavimentada.
Se toma como punto de partida la caseta de peaje via monterrey al occidente aproximadamente a 95 Km, con un tiempo de 1hora y 25 min aproximados. Se gira hacia la izquierda y se recorre aproximadamente 75.3 Km por via 5m pavimento con un tiempo de 38 minutos hasta la vereda Bocas del Tabaco seguido se toma el 1er desvio a la izquierda con un tiempo de 50 min y 30 Km de via sin pavimento.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cortez	NOMBRE: Fabiola Bautista	NOMBRE:
CEDULA: 1057589328	CEDULA: 1007464606	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3209186643	TELEFONO:
CARGO: Profesional Tecnico Interventoria PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PALONEGRO	FECHA DE VISITA	01-04-2025			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2. ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15. ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	el 100% de los beneficiarios.		



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICIÓN_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	no cuentan con recipientes.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

3500

Educación

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

PO-AT-VI-01 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	02 04 2025	Hora inicio:	9:20 am	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia
		Hora terminación:	10:40 am	Sede educativa:	Lagunitas
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ✓)				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	55.5	PORCENTAJE %	56.06% CONCEPTO FINAL Desfavorable.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con un concepto sanitario
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No tiene un espacio
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A.	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400 lt __ Nevera doméstica vertical de 400 lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Caja
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

25

3506

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-M-04 04-03-2025 Ver. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2. ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 5 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 5
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A.	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 9

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	0	No cuentan con este servicio.
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1,5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Acueducto
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

251

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	24
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

p

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

Recorrido casco urbano yopal - Sede Educativa

Distancia: yopal - Tamara (93 km) Tamara - Sede (41 km)

Tipo de Terreno: 1 Hora y 37 minutos Pavimentado - 4 horas sin Pavimento

Tipo de vehiculo: Camioneta - Moto - caballo - caminando.

Tiempo: 5 horas y 37 minutos

FIRMA: Tatiana R	FIRMA: Karina Urrea	FIRMA:
NOMBRE: Ind. Tatiana Reyes	NOMBRE: Karina Urrea	NOMBRE:
CEDULA: 1080188913	CEDULA: 1118542365	CEDULA:
TELEFONO: 3052935735	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ETC	DPTO CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LAGUNITAS	FECHA DE VISITA		02 – 04 -2025	HORA INICIO:	9: 20 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10: 40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE PREPARACION		
Item N°15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			
CUMPLE		NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE PREPARACION		
Item No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACION		
Item No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION		
Item No 17: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-JF-09 | 11-05-23 | Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



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



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION		
Item No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION		
Item No 22: ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO		
Item No 25: ¿Como es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Un espacio con techo, pero compartido con otras áreas comunes – piso de tierra.			



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: Suministro de nacedero de agua			



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

3510

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Sabanalarga
Fecha de la visita:	02/04/25	Hora inicio:	10:40	Institución educativa:	Jorge E. Gaitan
		Hora terminación:	11:55	Sede educativa:	planadas
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	70.5	PORCENTAJE %	67.14%

CONCEPTO FINAL: favorable con requerimientos.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

25

3511

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1,5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo nocedero
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

25

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2025 Vo. 6

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para comedores escolares del programa de alimentación Escolar PAE, modalidad preparado en sitio, en la I.E Jorge Eliecer Gaitan, Sede planadas del municipio de Sabanalarga.

p

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

Recorrido desde el casco urbano del municipio de Yopal hasta la Sede educativa planadas área rural del municipio de Sabanalarga

Destino : 133 km de los cuales 8,1 km son pavimentados y 5,2 km sin pavimento. para un total de 141,7 km hasta la Sede planadas.
tiempo : 2 horas, 40 minutos.
vehículo : camioneta tipo platon.

FIRMA:	FIRMA: Edilce Rivas Tcs	FIRMA:
NOMBRE: Ivi Estela Cortes	NOMBRE: Edilce Rivas Tcs	NOMBRE:
CEDULA: 23770211	CEDULA: 23941349	CEDULA:
TELEFONO: 3112622150	TELEFONO: 3212288320	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTERPAE	CARGO: manipuladora	CARGO:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2025, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO	
SEDE	PLANADAS	FECHA DE VISITA	02 04 2025			RURAL	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	10:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	11:55 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	No cumple
Observaciones:	



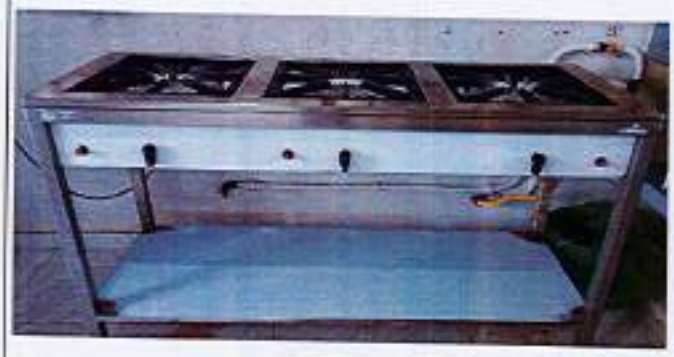
Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple
Observaciones:	Teja metálica



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	No cumple
Observaciones:	Baldosa



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio cerrado, exclusivo para el consumo de alimentos		



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 De los niños que recibían el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El 100% de los usuarios.		



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La clasificación de residuos, se realiza en bolsas por color, segun lo establecido		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utiliza en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

Educación

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

FD-AT-VI-04 04-03-2020 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Sam
Fecha de la visita:	02 04 2025	Hora Inicio:	10:30 am	Institución educativa:	Dis de Palenque
		Hora terminación:	12:20 pm.	Sede educativa:	Técnico Horacio Lugo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				LA RIVERITA
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	90.5	PORCENTAJE %	79.39%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 63 - Minima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-84 5640-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 5
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	26
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	26

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido: Casco Urbano de Yondó a la IE Tecnico Francisco Luna Sede la Huerta del Municipio de San Luis de Palenque

- Distancia: 93,4 Km (pavimentado) Yondó San Luis de Palenque, 93,6 Km (sin pavimento) San luis Palenque a la sede. Total del Recorrido 192 Km

- Tipo del Vehículo: Camioneta
- Trocha: 4 Llantas

FIRMA:	FIRMA: Margarita Gonzalez.	FIRMA:
NOMBRE: Naydu Bustos Ramos	NOMBRE: Margarita Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1118544617	CEDULA: 1006449678.	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3102786480	TELEFONO:
CARGO: PIOF. Apoyo Interv.	CARGO: Economa.	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-25 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
SEDE	LA RIVERITA	FECHA DE VISITA		02-04-25	HORA INICIO:	RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	12:20 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE
Item No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES:	La sede está lejos de potenciales fuentes de contaminación



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



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN	
Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o palas exclusivas para el uso del PAE?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:		



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE CONSUMO	
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor		



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?		
CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES: Cuenta con una sola caneca con tapa		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	02 04 2025	Hora inicio:	8:49 am	Institución educativa:	Francisco Luces
		Hora terminación:	9:50 am	Sede educativa:	La Ventosa
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	85.5	PORCENTAJE %	75.00% CONCEPTO FINAL: favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2023 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- No cuenta con congelador
- No cuenta con canecas de basuras.

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

Recorrido: Caso Urbano de Yopal a la IE Francisco Luna sede la Venturosa del Municipio de San Luis de palenque.

- Distancia: 98,4Km (pavimento) Yopal - San Luis de palenque, 64,6 (Sin pavimento) San Luis de Palenque a la sede. Total del recorrido 163 Km
- Tipo de Vehiculo: Camioneta
- Tiempo: 3 horas y 9 minutos.

FIRMA:	FIRMA: Sabeida colina H	FIRMA:
NOMBRE: Naydu M Bustos R.	NOMBRE: Sabeida	NOMBRE:
CEDULA: 1.118544617	CEDULA: 24191456 SL	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3115192429	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA VENTUROSA	FECHA DE VISITA		02-04-25	HORA INICIO:	8:49 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	La sede está lejos de potenciales fuentes de contaminación		



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



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



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



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor			



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: No cuenta con canecas con tapa			



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



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con 30 platos			

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-10-2023 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	SABANALARGA
Fecha de la visita:	02 04 2024	Hora inicio:	7:30 AM	Institución educativa:	Manuel Elkin Patarroyo
		Hora terminación:	9:00 AM	Sede educativa:	Manuel Elkin Patarroyo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	109	PORCENTAJE %	93.16% CONCEPTO FINAL Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	P.V.C
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa

3026

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

271

Educación

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

3527

FO-AT-41-04 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	193
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	50
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	50

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura del comedor escolar de la Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo, donde se evidencia menaje insuficiente, para el servido de los alimentos, cuenta con tanque de almacenamiento de agua elevado

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

Tipo de Vehiculo Camioneta - Via pavimentada
Se toma punto de partida la ciudad de Yopal via Villanueva - Sur occidente del departamento con una distancia de 119 Km aproximadamente y tiempo de 28 minutos Vía totalmente pavimentada desde Monterrey, hasta la vereda Aguaclara donde se encuentra ubicada la Institución Educativa; para un total de tiempo desde Yopal hasta la Institución Educativa de 2 horas y 10 minutos.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cordero	NOMBRE: Claudia Cordero	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 24231832	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO: 3120407255	TELEFONO:
CARGO: Profesional Tecnico PAE	CARGO: Manipuladora	CARGO:

29.

3528

CONTRATO DE CONSULTORIA No.	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	ORGANO	
						RURAL	X
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA	02 04 2025			HORA INICIO:	7:30 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en este lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9.¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecos) con tapa y bolsa plástica?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Servicio de agua intermitente		

3530

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	SABANALARGA
Fecha de la visita:	02 04 2025	**Hora inicio:**	10:00 A.M	**Institución educativa:**	JORGE ELIECER GAITAN
		Hora terminación:	12:30 P.M	**Sede educativa:**	PRIMARIA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	81	**PORCENTAJE %**	71.05% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

295

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-04 04-03-2025 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

3532

Educación

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

FO-AT-16.84 04-02-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	5

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa, se observa, 1 estufa industrial odigoma fuera de uso, cuenta con tanque de nivel pero se encuentra en mal estado presenta escape de agua.

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

Tipo de Vehiculo: camioneta,
Punto de partida desde Ibagué, vía villavieja al suroccidente del departamento con una distancia hasta el municipio de Sabanalarga de Aprox. Inmediamente 140 Km y tiempo de 2 horas y 30 min, vía totalmente pavimentada De Sabanalarga a la vereda Planadas un total de 13.7 Km y tiempo de 25 min se toma un desvio en el Km 8 hacia la montaña vía vereda Palmira, vía despavimentada con tramos de placahuella a 24 Km y tiempo 38 minutos aprox.

FIRMA:	FIRMA: Yury Zubieta	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez	NOMBRE: Yury Marcela Zubieta B.	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1006809079	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3218387528	TELEFONO:
CARGO: Profesional Tecnico Interv PAE	CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO:

27

Educación · Alcaldía · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

5533

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0018 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELECER GAITAN	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PALMICHAL	FECHA DE VISITA	02 04 2025			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0887 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS

ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	teja de eternit		



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9.¿Cuenta con nevera?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Nevera no funciona adecuadamente.		



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 35 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

3535

Educación

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

FO-A1-Vi-04 04-02-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	03 04 25	Hora inicio:	2:00 PM	Institución educativa:	Arturo Sullar Mejía
		Hora terminación:	3:00 PM	Sede educativa:	Santa Lucía
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (✓				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	46.5	PORCENTAJE %	46.97% CONCEPTO FINAL Desfavorable

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No hay espacio.
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1500 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

280

3536

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-67-1014 04-02-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	0	No cuentan con este servicio
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Nacedero
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

281

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Casco urbano Yopal - Sede Educativa.

Distancia: Yopal - Tumara (92 km) Tumara - Sede (50 km)

Tipo de terreno: 1 hora y 30 minutos Pavimentado 8 horas sin Pavimento

Tipo de vehiculo: Camioneta - Moto - Caballo - caminando.

Tiempo: 9 horas y 30 minutos.

FIRMA: Harol Eduardo B.	FIRMA: KARINA URUEÑA	FIRMA:
NOMBRE: Bonfante Hansel E.	NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE:
CEDULA: 1047405827	CEDULA: 1118542365	CEDULA:
TELEFONO: 3134517747	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ETC	DPTO CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA LUCIA	FECHA DE VISITA		03 – 04 -2025	HORA INICIO:	2: 00 PM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	3: 00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem N°15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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

Educación

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

FO-AT-W-64 04-03-2025 Vo. 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Villanueva
Fecha de la visita:	03/04/25	Hora Inicio:	8:45 am	Institución educativa:	San Agustin
		Hora terminación:	10:10 am	Sede educativa:	Alfonso Lopez
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	79.5	PORCENTAJE %	73.61%

CONCEPTO FINAL: favorable con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	teja de eternit.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

3540

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Ver. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1,5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas pipeta

285

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	60
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	61
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	36
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	75

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura para comedores escolares del programa PAE, modalidad de atencion preparado en sitio, en la I.E. San Agustin, sede Alfonso Lopez del municipio de Villanueva.

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

Recorrido desde casco urbano de yopal hasta la sede educativa Alfonso Lopez área rural del municipio de villanueva.

Distancia : 179 Km
Distancia en tiempo 3 horas, 15 minutos.
vehículo : camioneta doble tipo platon
terreno : capa asfáltica

FIRMA:	FIRMA: Jesica Villamil Z	FIRMA: Ninfa Isabel [illegible]
NOMBRE: Luis Otelo Conco	NOMBRE: Jesica Villamil Z.	NOMBRE: Ninfa Isabel [illegible]
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1081815581	CEDULA: 23411200C
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3126543939	TELEFONO: 3125721267
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Manipuladora	CARGO: Manipuladora

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

3542

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL	
SEDE	ALFONSO LOPEZ	FECHA DE VISITA	03-04-2025		HORA INICIO:	8:45 a.m	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:10 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	No cumple
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple	X No cumple
Observaciones:	El congelador presenta deterioro en su estructura física.



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple X	No cumple
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple	No cumple
Observaciones:	

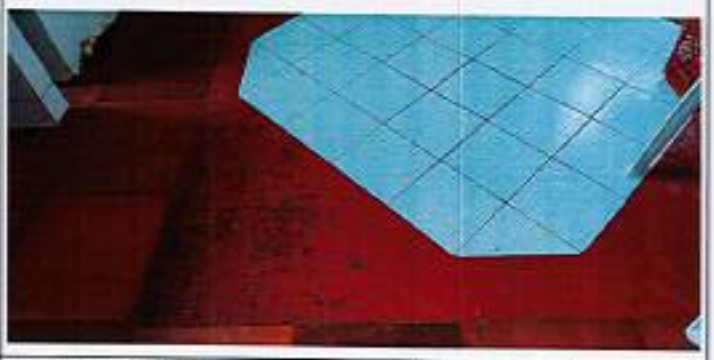
287



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Cuentan con una licuadora doméstica La capacidad de la licuadora, es insuficiente teniendo en cuenta los usuarios.		



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio cerrado, exclusivo para el consumo de alimentos		



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La clasificación de residuos, se realiza en bolsas por color, segun lo establecido		

3544

Educación

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

FO-AT-IN-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Villanueva
Fecha de la visita:	03/04/25	**Hora inicio:**	11:15 am	**Institución educativa:**	San Agustin
		Hora terminación:	12:35 am	**Sede educativa:**	El Fical
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (x) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Racion industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	90	**PORCENTAJE %**	78.95% **CONCEPTO FINAL** Favorable Con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt x6 Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	olla sin tapa.
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

289

3545

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-4104 04-03-2020 Ve. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántos de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas pipeta

290

Educación

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

FO-AT-10-04 04-02-2025 Vs. 6

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	23

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura donde se verifica las condiciones para comedores escolares, programa de alimentación escolar - PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en I.E. San Agustin, sede El fical, municipio de Villanueva.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta la Sede educativa: El fical área rural del municipio de Villanueva

Distancia: 157 Km. Capa asfaltica, 5 Km de Carretera sin pavimento
Distancia en tiempo: 2 horas - 55 minutos.

FIRMA:	FIRMA: Sandra Aparez R.	FIRMA:
NOMBRE: Lorena Correa	NOMBRE: Sandra Aparez R	NOMBRE
CEDULA: 23770297	CEDULA: 1118166845	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3032866750	TELEFONO:
CARGO: SUPV. INTERPAE	CARGO: Economa.	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

3547

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL FICAL	FECHA DE VISITA	03 04 2025			HORA INICIO:	10:15 a.m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:05 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Utilizan una caja plástica con tapa.



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple:	No cumple:
Observaciones:	

292



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosa		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio cerrado, exclusivo para el consumo de alimentos.		



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Todos los usuarios consumen en el comedor a un tiempo.		



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La clasificación de residuos, se realiza en bolsas por color, según lo establecido		

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	VILLANUEVA
Fecha de la visita:	03 04 2025	Hora inicio:	8:26am	Institución educativa:	SAN AGUSTIN
		Hora terminación:	9:40 a.m	Sede educativa:	BUENOS AIRES
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	74	PORCENTAJE %	64.91 / CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

3550

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-04 04-02-2025 Ve. 6

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

295

Educación

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

FO-AT-16-04 04-03-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	43
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	43
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura al restaurante escolar de la sede educativa Buenos Aires del municipio de Villanueva se observa que para el área de consumo las ventanas no cuentan con barreras de protección; cuentan con techo de almacenamiento aéreo y profundo; corrosión de pintura en marco de ventana área de preparación.

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

Tipo de Vehiculo = camioneta
Sede ubicada en la vereda Buenos Aires Alto del municipio de Villanueva que se encuentra a 730 Km de Yopal con un tiempo de 2 horas y 30 min aprox. Vía totalmente pavimentada; Km de Villanueva hasta la sede = 25.3 Km con un tiempo de 36 min aproximadamente.

FIRMA:	FIRMA: leidy Bastilla	FIRMA:
NOMBRE: Gerardine Ramirez Cortez	NOMBRE: leidy cardina Bastilla	NOMBRE
CEDULA: 1057587323	CEDULA: 1115857818	CEDULA:
TELEFONO: 3117632150	TELEFONO: 3213641210	TELEFONO:
CARGO: Profesional Tecnico PAE	CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

3552

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0006 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BUENOS AIRES	FECHA DE VISITA	03 04 2025			HORA INICIO	826 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	940 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 14. ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

297



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Ventanas sin barreras de protección		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas de pipeta		

3554

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Villanueva
Fecha de la visita:	03 04 2025	Hora inicio:	11:00 a.m	Institución educativa:	San Agustin
		Hora terminación:	12:30 p.m	Sede educativa:	Don Rafael
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	70.37 % CONCEPTO FINAL: Favorable Con requerimientos

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	N/A	Area conjunta
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Estantes
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Mineral
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

299

3555

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2020 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	1	Pasillo.
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	1.	niños en mesa y silla, la mitad de los beneficiarios

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

300

Educación

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

FO-AT-VI-06 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	56
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	56
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	56
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	80

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita, tecnica de verificación de condiciones de Infraestructura para el comedor escolar de la sede educativa Don Rafael del municipio de Villanueva cuenta con tanque de nivel, No cuentan con suficientes mesas y sillas para el total de los beneficiarios; el consumo de alimentos se realiza en pasillo de la sede educativa área común de los aulas de clase y el área de preparación.

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

Tipo de Vehiculo: camioneta Via = Pavimentada
Sede ubicada en el municipio de Villanueva vía Barroso de Upia con desvio en el Km 78 Via Santa Elena de Upia a la entrada de la Palmera "Propiedad privada" = 7.4 Km y se recorren aprox 7.3 Km hasta la sede educativa para un tiempo total de 2h y 45 min desde Yopal.

FIRMA: Ana Bello	FIRMA: Yuri Elizabeth Ramirez G	FIRMA:
NOMBRE: Ana Bello	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 21588953	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3137072833	TELEFONO: 3208192247	TELEFONO:
CARGO: Man. Alimentos	CARGO: Profesional Tecnico Interv. PAE	CARGO:

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	DEP	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	DON RAFAO.	FECHA DE VISITA	09 04 2025			HORA INICIO:	11:00 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc..)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿El material predominante del techo es ecológico?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con lavadores?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

3559

Educación

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

FO-AT-V1-04 | 8402-3658 | Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	21/04/25	Hora inicio:	4:00 PM	Institución educativa:	Ahumsakarai Hoja
		Hora terminación:	5:00 PM	Sede educativa:	San Jose
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (✓)				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	32.5	PORCENTAJE %	32.83 CONCEPTO FINAL: Desfavorable

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No hay espacio
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400 lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	0	Tierra.
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	1	Madera.

304

3560

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-V104 04-02-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántos de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	0	No cuentan con este servicio
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Nacedero
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

305

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Casco Urbano Yopal - Sede Educativa.
Distancia: Yopal - Tamara (92 Km) Tamara - Sede (60 Km)
Tipo de Terreno: 1 hora y 30 minutos Pavimentado - 9 horas sin Pavimento.
Tipo de vehiculo: Camioneta - Moto - Caballo - Caminando.
Tiempo: 10 horas y 30 minutos.

FIRMA: Alicia Silva A.	FIRMA: KARINA URUEÑA	FIRMA:
NOMBRE: Alicia Silva A	NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE
CEDULA: 38255612	CEDULA: 1118547365	CEDULA:
TELEFONO: 3108078641	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-09-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
SEDE	SAN JOSE	FECHA DE VISITA	04 - 04 -2025		HORA INICIO:	RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	4: 00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	5: 00 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE PREPARACION
Item N°15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE PREPARACION
Item No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 3	EXTERIOR
Item No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Piso en Tierra



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION
Item No 17: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Madera

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MANI
Fecha de la visita:	07 04 2025	Hora inicio:	8:00am	Institución educativa:	JEDU BERNAL ANTON
		Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	PEDRO ANTONIO BARRERA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	83	PORCENTAJE %	72.81%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
I. AREA DE ALMACENAMIENTO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1500 lt __ Nevera vertical de 1501 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N/A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	
II. AREA DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

CARIBE AFE

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 5 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	El comedor actual cuenta con un cuchillo, el cual comparte a la manipuladora.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan cucharas y cucharones para preparación.

III. ÁREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Se realizo visita de infraestructura a la sede Pablo Antonio del area rural del municipio de Hani, en la cual se evidencia:
- Faltan cucharas para la preparación y servido.
- No Han cuchillos.
- Se evidencia que los platos presentan moho en su base.
- Se evidencia que el pozo septico ubicado en el area externa del comedor escolar genera malos olores, el cual representa un riesgo de contaminación para los alimentos; debido a que el área de preparación esta próxima a este.

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

Ruta desde el casco Urbano del municipio de Yopal hacia la sede Pablo Antonio del área rural del municipio de Hani:

Tiempo: 2 horas y 15 minutos.

Distancia: 126 Km

Tipo de terreno: 93.6 Km pavimentado y 32.4 Km sin pavimentar.

Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Yamile Rodriguez	FIRMA:
NOMBRE: Nirid Lopez	NOMBRE: Yamile Rodriguez	NOMBRE:
CEDULA: 1094949841	CEDULA: 47421767	CEDULA:
TELEFONO: 3117631150	TELEFONO: 3232246571	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Luker	CARGO: Economa	CARGO:

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESÚS BERNAL PINZÓN	ETC	DPTO CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA		07 – 04 -2025	HORA INICIO:	08: 00 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	09:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 9: ¿Cuenta con neveras?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Cuentan con una nevera		



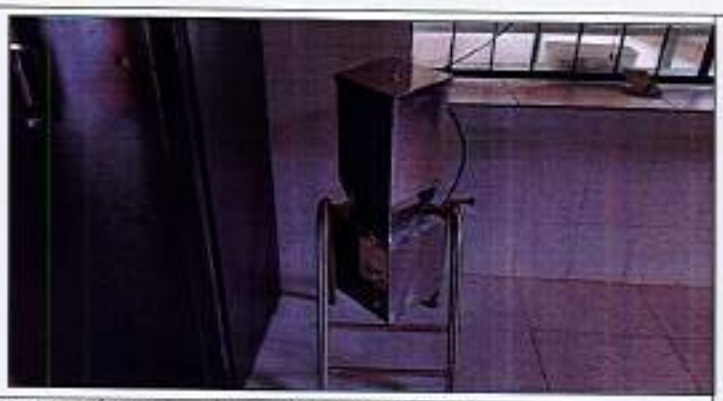
FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Una estufa, 5 quemadores en total y sólo 2 funcionan		



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora industrial, la cual es compartida con residencias escolares.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Item No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o palas exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: faltan cucharas y cucharones para preparación.



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuentan con 2 canecas.

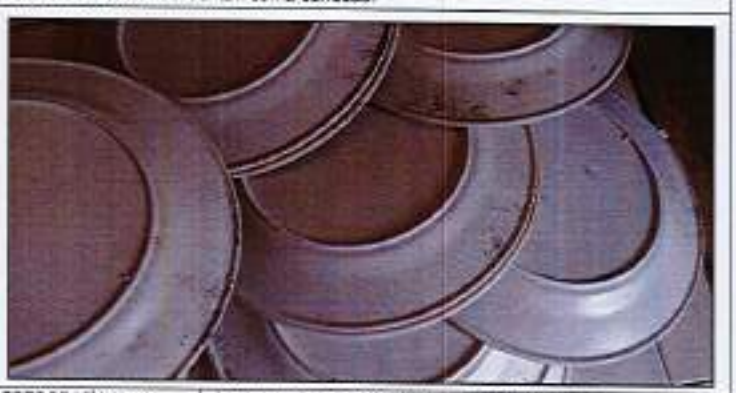


FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: cuenta con 15 platos.

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	07 04 2025	Hora inicio:	10:45 AM	Institución educativa:	Govo to s
		Hora terminación:	11:15 am	Sede educativa:	Mo cuco
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	80	PORCENTAJE %	70.1%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

CONSORCIO

10-AT-V0-04 | 04-03-2025 | Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	4

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita de infraestructura a la sede Mauro, en la cual se evidencia:

- Faltan recipientes para la recolección de residuos sólidos.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia sede Mauro (area rural) del municipio de Meni.

Tiempo: Una hora y 45 minutos.

Distancia: 120 KM

tipo de terreno: 99.2km pavimentado 20.8 sin pavimentar

tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Francy Urda	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Francy	NOMBRE:
CEDULA: 1.057574984	CEDULA: 1123725837	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3208232902	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter	CARGO: Economa	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO		MANI	URBANO / RURAL X
SEDE	MACUCO	FECHA DE VISITA	07 – 04 -2025			HORA INICIO:	10: 45 AM
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025				HORA DE TERMINACIÓN	11:15 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS	



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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 9: ¿Cuenta con neveras?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Cuentan con una nevera.		



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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Una estufa, 3 quemadores en total y sólo 2 funcionan		



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE CONSUMO		
Item No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: la sede cuenta con un área exclusiva para el consumo de alimentos.			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 35: ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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



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

3593

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monì
Fecha de la visita:	07 04 2025	Hora inicio:	11:40 AM	Institución educativa:	Gaviotas
		Hora terminación:	1:00 PM	Sede educativa:	Onesimo Aldanseder
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	106	PORCENTAJE %	90.60% CONCEPTO FINAL favorable.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

38

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2015 Ve. 6

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

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuantos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

3575

Educación

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

FO-AT-VI-04 | 04-02-2025 | Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	23
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	28

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura en la sede Onesimo Adan Soler, en la cual se evidencia:
- Faltan vasos para el consumo del jugo.

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

Ruta desde el casco urbano de Tapel hacia la sede Onesimo Adan Soler (área rural) del municipio de Mani.

Tiempo: Una hora y 35 minutos

Distancia: 114 Km

Tipo de terreno: pavimentado.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: x Deivel. Avila.	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: x Deily Avila.	NOMBRE:
CEDULA: 1.052.574964	CEDULA: x 23726457 C.	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: x 3143474408	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: x Economa.	CARGO:

320

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ONESIMO ADAN SOLER	FECHA DE VISITA		07 – 04 -2025	HORA INICIO:	11: 40 AM	
OPERADOR	OLFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Cuentan con una nevera.



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Una estufa, 3 quemadores en total todos funcionan.



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE CONSUMO		
Item No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: la sede cuenta con un área exclusiva para el consumo de alimentos			



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 35: ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS		
Item No 36: ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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



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

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	08 04 2025	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	Tecnico Integrado
		Hora terminación:	1:00 PM	Sede educativa:	Santa Martha.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	83.5	PORCENTAJE %	73.25 % CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-16-64 04-02-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 5
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o palas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo Profundo.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta.

Educación

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

FO-AT-01-01 01-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	54
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	26
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	47

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido casco urbano Yopal → Sede Educativa

Distancia: Yopal - Trinidad (112 km) (2 Horas) Trinidad - Sede (32.3 km)

Tipo de Terreno: 2 Horas Pavimentado. - 1 Hora y 30 minutos sin Pavimen

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 3 Horas y 30 minutos.

FIRMA: Karina Ungaro	FIRMA: Cenaida Tarache	FIRMA:
NOMBRE: Karina Ungaro	NOMBRE: Cenaida Tarache	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 313 210 3433	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 4742 8233	TELEFONO:
CARGO: Prof. A9040	CARGO: Economa	CARGO:

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO INTEGRADO	ETC	DPTO CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA MARTHA	FECHA DE VISITA		08/04/2025	HORA INICIO:	9:00 am	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 7: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Observaciones: Material: Baldosa	



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 8: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Observaciones: Material: Ladrillo	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AY-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 11: ¿Cuenta con congeladores?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 13: ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 11	AREA DE PREPARACION
Item No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 12	AREA DE PREPARACION
Item No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 15	AREA DE PREPARACION
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones Cuentan con 2 estufas – 7 quemadores en total – funcionan 5	
FOTOGRAFÍA No. 37	VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO



FOTOGRAFÍA No. 16	AREA DE CONSUMIO
Item No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: Espacio cerrado y con techo – caben el 100% de los niños	

Educación

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

FO-AT-VI-04 | 04-03-2025 | Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	08/04/25	Hora inicio:	10:55 am	Institución educativa:	siglo XXI
		Hora terminación:	12:05	Sede educativa:	Principal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	104	PORCENTAJE %	88.89 CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Concreto.
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt _X_ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	canastillas

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 8 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 8
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	160
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	50
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	146
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	110

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para comedores escolares del programa de alimentación escolar PAE, modalidad de alimentación preparada en sitio, sede principal siglo XXI, del municipio de Tauramena

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

Recorrido Yopal desde casco urbano hasta la Institución educativa siglo XXI del municipio de Tauramena

Distancia: 74,6 Km
tiempo : 1 hora, 20 minutos
Tipo de vehículo: camioneta
Terreno : capa asfaltica

FIRMA:	FIRMA: CLAUDIA PATRICIA P.	FIRMA:
NOMBRE: Leonardo Castro	NOMBRE: Claudia Ruiz M.	NOMBRE:
CEDULA: 23720291	CEDULA: 33625386	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3212718494	TELEFONO:
CARGO: Supervi. INTEGRAL	CARGO Manipuladora.	CARGO:

3586

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIGLO XXI	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SIGLO XXI	FECHA DE VISITA	08-04-2025			HORA INICIO	10:55 a.m
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:05 a. m.
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5 ¿Lo sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con reversa?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

331

3587



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosa		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El piso del area de preparación, presenta deterioro ,fisuras en baldosas.		



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con extintor?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio cerrado, exclusivo para el consumo de alimentos.		



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La clasificación de residuos, se realiza en bolsas por color, segun lo establecido		

332

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MONTERREY
Fecha de la visita:	08 04 2025	Hora inicio:	8:45am	Institución educativa:	TECNICO DIVERSIFICADO
		Hora terminación:	9:30am	Sede educativa:	BETEL
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	103.	PORCENTAJE %	90.3% CONCEPTO FINAL: Favorable.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 [illegible] Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta.

3590

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita de infraestructura a la sede Betel del municipio de Monterrey, en la cual se evidencio:
- Faltan recipiente plastico para la preparación de los alimentos.
- Faltan canecas para la recolección de residuos solidos.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Betel (area rural) del municipio de Monterrey.

Tiempo: Una hora y 35 minutos

Distancia: 94 Km

Tipo de terreno: Pavimentado

Tipo de vehiculo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Martha Tatiana Parra	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Martha Tatiana Parra	NOMBRE:
CEDULA: 1057574984	CEDULA: 1120563790	CEDULA:
TELEFONO: 3112631150	TELEFONO: 3201304400	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter	CARGO: Manipuladora	CARGO:

335

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNICO DIVERSIFICADO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO		MONTERREY	URBANO / RURAL X
SEDE	BETEL	FECHA DE VISITA		08 – 04 -2025		HORA INICIO:	08: 45 AM
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025				HORA DE TERMINACIÓN	09:50 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS	



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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 9: ¿Cuenta con neveras?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Cuentan con una nevera.		



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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Una estufa, 3 quemadores en total y funcionan todos.		



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuentan con una caneca.



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PÚBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 28 platos, 9 pocillos, 13 vasos y 15 cucharas

3393

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	08 04 2025	Hora inicio:	8:39 am	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR
		Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	EL SINAI
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	82.5	PORCENTAJE %	72.37 % CONCEPTO FINAL Favorable Con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1500 lt: __ Nevera vertical de 1501 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: __ Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

338

3594

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-07-10-04 04-03-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? NA
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta

Educación

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

PD-AT-VI-04 04-02-2020 Ver. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido Casco Urbano Yopal - sede El SINAI

Distancia: 148 Km (Pavimentado) y 28 Km (Sin pavimentado)
Total de Recorrido 176 Km

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 3 horas Y 45 minutos

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Nayuri Bustos
CEDULA: 1.118544.617
TELEFONO: 3112032150
CARGO: Profesional de Apoyo interventoría

FIRMA: [signature]
NOMBRE: makia
CEDULA: 23 9797
TELEFONO: 3203257165
CARGO: Economa

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-25 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL SINAI	FECHA DE VISITA		08 – 04 -2025	HORA INICIO:	8:39 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 7: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Material de Baldosa.		



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



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 22: ¿La sede cuenta con ollas, cilletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Educación

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

FO-AT-VI-04 04.03.2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora inicio:	10:12 am	Institución educativa:	Crfeet
		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	La Vorasine
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	85	PORCENTAJE %	74.56% CONCEPTO FINAL favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt ✓ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	

II. AREA DE PREPARACION

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

3599

Educación

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

FO-AT-VI-08 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

394

3600

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2021 Ve.4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	143
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	51
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	73
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	74.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido desde el casco urbano YOPAL – A la sede Educativa.
Distancia: 2 Horas y 41 minutos. - 140 km
TIPO de Terreno: 140 km Pavimentado.
TIPO de Vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 Horas y 41 minutos.

FIRMA:	FIRMA: Karina Ochoa	FIRMA: Ruth
NOMBRE	NOMBRE Karina Ochoa	NOMBRE RUTH Ramirez
CEDULA:	CEDULA: 1118542365	CEDULA: 45769521
TELEFONO:	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3227144688
CARGO	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO economa

395

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-05-25 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CRIEET	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA VORAGINE	FECHA DE VISITA	09/04/2025		HORA INICIO:	10:12 am	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 am	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



FOTOGRAFÍA No. 11	AREA DE PREPARACION
Item No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 12	AREA DE PREPARACION
Item No 18: ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Observaciones:	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-09-25 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 15	AREA DE PREPARACION
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
Observaciones	



FOTOGRAFÍA No. 16	AREA DE PREPARACION
Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 21	AREA DE CONSUMO
Ítem No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Observaciones: Compartido con áreas comunes	



FOTOGRAFÍA No. 22	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS
Ítem No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 29	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 36: ¿La sede Cuenta con acceso a agua?	
Observaciones: La sede cuenta con acceso a agua – suministro de pozo profundo.	



FOTOGRAFÍA No. 30	SERVICIOS PUBLICOS
Ítem No 39: ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de alimentos?	
Observaciones: Gas Pipeta	

3603

Educación

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

FO-AT-3124 04-03-2025 Ver. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	240425	Hora inicio:	11:10 am	Institución educativa:	CREET
		Hora terminación:	1:10 PM	Sede educativa:	CREET.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	104	PORCENTAJE %	88.89 % CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No hay Concepto.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: ✓ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: ✓ Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

3604

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		PO-AT-VI-04 04-03-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	199
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	170
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	167.
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	190.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido desde el casco urbano de Yopal - A sede Educativa.
Distancia: 2 Horas y 51 minutos - 150 km.
TIPO de Terreno: 150 km Pavimentado
TIPO de Vehiculo: Camioneta
Tiempo: 2 Horas y 51 minutos.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: Marly Tovar	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 210219755	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3133465090	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Manipuladora.	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-38 11-06-21 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CRIEET	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL CRIEET	FECHA DE VISITA		09/04/2025	HORA INICIO:	11:10 am	
OPERADOR	DUPLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:10 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1 | AREA DE ALMACENAMIENTO

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

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | AREA DE ALMACENAMIENTO

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

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | AREA DE ALMACENAMIENTO

Item No 7: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Observaciones: Piso Baldosa



FOTOGRAFÍA No. 4 | AREA DE PREPARACION

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

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	AREA DE PREPARACION

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

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	AREA DE PREPARACION

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

Observaciones: Material baldosa



FOTOGRAFÍA No. 15	AREA DE PREPARACION

Item No 19: ¿Cuenta con estufas?

Observaciones: Estufa industrial



FOTOGRAFÍA No. 16	AREA DE PREPARACION

Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

Observaciones: Licuadora Industrial



FOTOGRAFÍA No. 21	AREA DE CONSUMO

Item No 25: ¿Como es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Observaciones: Espacio cerrado



FOTOGRAFÍA No. 22	AREA DE CONSUMO

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

Observaciones: Caben todos los niños

3608

Educación

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

FO-AT-XXXX 04-02-2025 Vs. 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	09/04 hors	Hora inicio:	9:35am	Institución educativa:	CRIEET
		Hora terminación:	9:35am	Sede educativa:	VIGIA TROMPILLO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	86	PORCENTAJE %	79.63 % CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No cuenta con este espacio.
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

353

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-10-04 04-02-2025 Vo. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No cuenta con cuchillos.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con lavamanos.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	No cuenta con este servicio.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta.

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	23

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura en la sede Virgia Trompillo en la cual se evidencia:
- Desprendimiento de pintura en paredes.
- Drywall del área de preparación sucio.
- Estufa con corrosión y en malas condiciones

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia sede Virgia Trompillos (área rural) municipio de Tauramena.

Tiempo: 2 horas y 25 minutos

Distancia: 127.2 Km

Tipo de terreno: 125.2 km pavimentado 2 km sin pavimentar

Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Rosalba	FIRMA:
NOMBRE: Nirid Vargas	NOMBRE: Rosalba Alkamar	NOMBRE:
CEDULA: 1053574964	CEDULA: 1004324424	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3142472517	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: economa	CARGO:

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIEET	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO / RURAL	X
SEDE	VIGIA TROMPILLOS	FECHA DE VISITA	09 – 04 -2025		HORA INICIO:	08: 35 AM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	09:35 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 9: ¿Cuenta con neveras?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 11: ¿Cuenta con congeladores?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Cuentan con un congelador.		



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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 19: ¿Cuenta con estufas?	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Una estufa,4 quemadores en total y solo funcionan 2.		



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 22: ¿La sede cuenta con ollas, ollotas o palas exclusivas para el uso del PAE?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Item No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: cuentan con 3 caneca.			



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



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS		
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: cuenta con 11 platos, 2 pocillos, 2 vasos y 23 cucharas.			

Educación

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

FO-47-V1-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora inicio:	12:10pm	Institución educativa:	CREET
		Hora terminación:	1:15 pm	Sede educativa:	PINALITO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	93	PORCENTAJE %	79.49% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2025 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2015 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	42
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	36
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	60
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	42

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura en la sede Piñalito en la cual se evidencia:
- Faltan cucharas para el periodo.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hasta la sede Piñalito (área rural) del municipio de Tauramena.

Tiempo: 3 horas y 15 minutos.

Distancia: 133 km

Tipo de terreno: Pavimentado.

Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Claudia Milena Bricen	NOMBRE:
CEDULA: 1057574984	CEDULA: 35263618	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3223800157	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: Manipuladora	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-55 11-05-25 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIEET	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO / RURAL	X
SEDE	PIÑALITO	FECHA DE VISITA		09 – 04 -2025	HORA INICIO:	12: 10 PM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	01:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:	Una estufa,3 quemadores, todos funcionan.



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Faltan cucharas para el servido.



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE CONSUMO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el área de consumo.



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuentan con 3 canecas.



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PÚBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Gas de pipeta.



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 42 platos, 36 pocillos, 60 vasos y 42 cucharas.

3618

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Ver. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora Inicio:	9:30 A.M	Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ
		Hora terminación:	10:30 A.M	Sede educativa:	EL TESORO DEL BUBUY
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	78	PORCENTAJE %	74.29%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1-5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede:
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Recipiente con tapa
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - pintura

353

3619

Educación

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

FO-AT-0104 04-03-2020 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

3619

Educación

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

FO-AT-VI-84 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	76.
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	76
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	9.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura del restaurante escolar
Cuenta con tanque nivel y aseo con motobomba.

p

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

Tipo de Vehículo: camioneta.
Se toma como punto de partida la ciudad de Yopal hacia el municipio de Tauramena y posteriormente la Vereda de San José del Bubuy para un total de 39 Km y 35 min aproximadamente. Vía pavimentada; desde San José del Bubuy a la sede y se recorren hacia el sur 6.8 Km con 15 min para llegar a la sede educativa, vía sin pavimento

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Nora Hernandez.	NOMBRE:
CEDULA: 1057597328	CEDULA: 52087371	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3202093703.	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria PAE	CARGO: Cocinera	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-PF-V-03 6/03/2025 V.4

3621

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL TESORO DEL RUBUY	FECHA DE VISITA	09 04 2025		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	recipiente con tapa



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

366



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	eternit		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	baldosa		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	el 100% de los beneficiarios.		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_SANITARIOS

ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

3623

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora inicio:	7:30 AM	Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ
		Hora terminación:	9:00 A.M	Sede educativa:	LA ESMERALDA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	63.5	PORCENTAJE %	60.48% CONCEPTO FINAL: Favorable Con requerimientos

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede esta cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, porrinos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 401 a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: /
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	Adicional cuenta con hoja
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - Pintura

368

3624

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-VI-04 04-03-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico,
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas de pipeta

369

Educación

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

FO-AT-10-04 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	19

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa La Esmeralda del municipio de Tagaza, el restaurante escolar cuenta con tanque elevado, los mesones del área de preparación presentan grietas y baldosas partidas
- Techos con agujeros.
- Nevera no funciona
- Posee 1 estufa industrial pero presenta daño por deterioro en bandejas. Se evidencian bandejas con corrosión los fogones no funcionan.
Marco de ventana área de servido y área de preparación presentan corrosión
Área de comedor presenta humedad y ventanas sin barreras de protección
- Insuficiente menaje para la preparación de alimentos

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

Tipo de Vehiculo = camioneta | Tiempo Yopal - Tagaza = 25 min, Km = 25 Km
Se toma como punto de partida la ciudad de Yopal hacia el municipio de Tagaza, se dirige hacia el sur del municipio vía mani aprox 14 Km. y tiempo de 15 min desde San José del Gabay hacia la sede educativa un total de 19.2 Km y tiempo de 18 min. Vía pavimentada (16 Km) Despavimentada (3 Km)

FIRMA:	FIRMA: Nardy Hurtado A.	FIRMA:
NOMBRE: Erika Lucia Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Nardy Hurtado Abril	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1.118 547 311	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 321 276 4533	TELEFONO:
CARGO: Profesional Técnico Interventoria PAE	CARGO: Economa	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	3303 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0336 DE 2023, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	DE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
SEDE	LA ESMERALDA	FECHA DE VISITA	09 04 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	7:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, moteleros, parqueos, etc.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	canastilla y recipiente con tapa.



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	baldosa - pintura		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	el 100% de los beneficiarios.		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

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

FO-AT-M-04 04-03-2020 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora inicio:	7:00 a.m	Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ
		Hora terminación:	12:00 p.m	Sede educativa:	LA ESPERANZA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	64.04% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	ladrillo-baldosa
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: /
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Ver. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-M-04 04-08-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura para el comedor escolar de la sede educativa La Esperanza del municipio de Aguazul
- La estufa industrial presente en el restaurante escolar es prestada por parte de la comunidad.
- El menaje es prestado por parte de la manipuladora de alimentos.
- La sede educativa cuenta con tanque aéreo y motobomba.

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

Tipo de Vehículo = camioneta.
Se toma como punto de partida la ciudad de Yopal hacia el municipio de Aguazul posteriormente a la vereda San José del Upay al "Sur del municipio Vía - Aguazul - Mani totalmente pavimentada el costado izquierdo para un total desde Yopal a la sede educativa de 48 km aprox. y 47 minutos.

FIRMA: [illegible]	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1320433006	CEDULA: 1057597328	CEDULA:
TELEFONO: 3364599	TELEFONO: 3172632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Profesional	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA ESPERANZA	FECHA DE VISITA	09-04-2025			HORA INICIO:	11:00 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	baldosa - pintura		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadora?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Como es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 30 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 33 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

3633

Educación

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

FO-AT-VR-04 09-02-2020 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora inicio:	12:15pm	Institución educativa:	SAN JUAN DE LOS LLANOS
		Hora terminación:	1:15pm	Sede educativa:	MIRAFLORES
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	93	PORCENTAJE %	79.49% CONCEPTO FINAL Favorable Con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
I. AREA DE ALMACENAMIENTO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
II. AREA DE PREPARACION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

3E

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	0	NO cuenta con energia
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

Educación

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

FO-67-V1-64 04-03-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	45
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	45

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita tecnica a la institucion Educativa con el Finda Verificar las condiciones de infraestructura

- El Restaurante Escolar no cuenta con energia
- Cuchillos y cucharones son prestados por el personal manipulador
- Los baños se encuentra sin funcionamiento, requiere de mantenimiento

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

Recorrido: Casco Urbano - Sede Miraflores
go pot

Distancia: 109,5 Km (pavimentado) y 104 Km (sin pavimento) Total del recorrido 213,5 Km

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 8 horas

FIRMA:	FIRMA: Yadelss	FIRMA:
NOMBRE: Nayda Mashady Bustar	NOMBRE: Yadelss	NOMBRE:
CEDULA: 1118544017	CEDULA: 1115855958	CEDULA:
TELEFONO: 3116321250	TELEFONO: 3143845915	TELEFONO:
CARGO: prof. Apoyo Intervencion	CARGO: -economa	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

PO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MIRAFLORES	FECHA DE VISITA		09 – 04 -2025	HORA INICIO:	12: 15 PM	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 2: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES:	La sede esta lejos de potenciales fuentes de contaminación



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



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



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Item No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
CUMPLE X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	Material de Baldosa



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 27: ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS SANITARIOS

Ítem No 32: ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Baños fuera de servicio, es decir sin funcionamiento.



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 45 platos para consumo.

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	09 04 2025	Hora inicio:	7:00 am	Institución educativa:	SAN JUAN DE LOS LLANOS
		Hora terminación:	8:30 am	Sede educativa:	Pablo Sexto LA HERMOSA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Racion Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	86	PORCENTAJE %	75.44 % CONCEPTO FINAL Favorable En reglamento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AF-V1.04 04-02-2020 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	36
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	1
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	32
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	36

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa con el Fin de Verificar Las condiciones de infraestructura

- Mesones del área de preparación se evidencia deteriorado material de baldosa, mal estado

- El restaurante Escolar cuenta con paneles Solares

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

Recorrido Casco Urbano - sede Pablo Sexto la hermosa

Distancia: 109,5 Km (pavimento) mas 200 Km (sin pavimento) y 30 Km de Sabana para un total de recorrido 339,5 Km

Tipo de Vehiculo: Camioneta
Tiempo: 8 horas

FIRMA:	FIRMA: - Yisela A	FIRMA:
NOMBRE: Naydu Maidady Bustos	NOMBRE: - Yisela A	NOMBRE:
CEDULA: 1118544617	CEDULA: - 47426471	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3115080398	TELEFONO:
CARGO: profesional de Apoyo	CARGO: - Economa	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-05 11-06-23 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
SEDE	PABLO SEXTO LA HERMOSA	FECHA DE VISITA		09 – 04- 2025	HORA INICIO:	RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	7:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	8:30 AM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE
Ítem No 3: ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
CUMPLE	NO CUMPLE X
OBSERVACIONES:	La sede está lejos de potenciales fuentes de contaminación



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



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



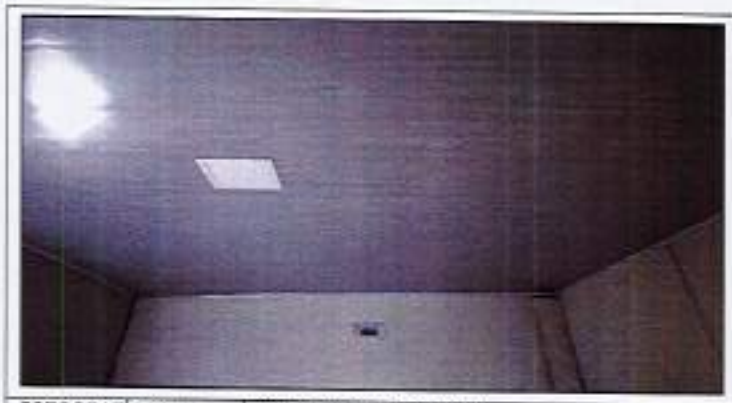
FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN
Ítem No 15: ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
CUMPLE X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-09-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 17: ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Material de Baldosa			



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



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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



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

3643

Educación

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

FO-AT-M-44 04-03-2025 Ver. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	10/04/25	Hora inicio:	9:40 am	Institución educativa:	El Pretexto
		Hora terminación:	10:45 am	Sede educativa:	Rojas Pinilla
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	99	PUNTAJE OBTENIDO	65	PORCENTAJE %	65.66% CONCEPTO FINAL Favorable Con requerimientos.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: N.A
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	olla
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Teja metálica
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	Cemento (mineral rojo)
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

388

Educación

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

FO-AT-V-04 04-03-2025 Pg. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

Educación

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

FO-AT-M-84 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita de verificación de infraestructura para comedores escolares del Programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. El pretexto, Sede Rojas Pinilla del municipio de Nunchia.

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

Recorrido desde Casco Urbano de Yopal hasta la Sede educativa Rojas Pinilla del municipio de Nunchia

Distancia 58 Km, 513 metros de terreno pavimentado y luego de vía de la carretera principal a vía alterna con 5,5 Km de terreno sin pavimento

Tiempo 1 hora, 20 minutos.

Tipo de vehículo: camioneta

FIRMA:	FIRMA: Natalia ortiz gualdron	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Correa	NOMBRE: Natalia ortiz Gualdron	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 23937578	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3132665407	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	RC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ROJAS PINILLA	FECHA DE VISITA	10 04 2025		HORA INICIO	9:40 a.m	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Los alimentos se almacenan en olla con tapa.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Teja metalica		



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	piso en cemento con mineral rojo, se encuentra en mal estado.		



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple		No cumple	0
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 38 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

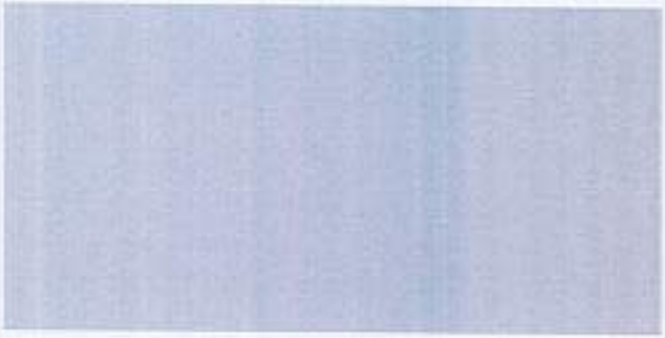
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

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

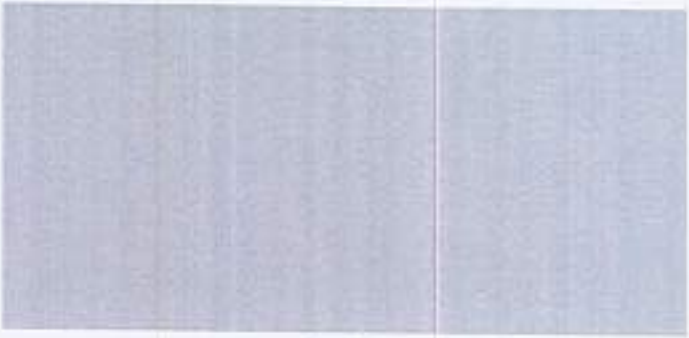
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El Combustible utilizado es GAS NATURAL		



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

Item 36. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	10 04 2025	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	Hamaco Perdomo
		Hora terminación:	10:30 am	Sede educativa:	Las Enramadas
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	84	PORCENTAJE %	74.56%
CONCEPTO FINAL	Favorable Con requerimiento.				

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: Nevera vertical de 1601 a 2200 lt:
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: Congelador mediano, de 401 a 800lt: Congelador grande, de 1401 a 1600lt:
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		PO-47-M-04 04-02-2025 Vs. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-0104 06-02-2020 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	22

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo Visita tecnica con el Fin de Verificar las condiciones de Infraestructura de la sede Educativa

-El techo del área de almacenamiento se encuentra en Regular estado requiere de mantenimiento. presenta Filtración de Agua Lluvia

- Los cuchillos son prestados por la manipuladora de Alimentos

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

Recorrido Casco Urbano Yopal → Sede educativa Las Enramadas del Municipio de Hato Corozal.
Distancia: 1 hora y 53 minutos y 102 Km
Tipo de terreno: Pavimento
Tipo de vehiculo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nayely Marlady Bustos	NOMBRE: Ofelia Maldonado	NOMBRE:
CEDULA: 1118544617	CEDULA: 23790018	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3124872216	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inventario	CARGO: Economa.	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	HORACIO PERDOMO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO		
						RURAL	X	
SEDE	LAS ENRRAMADAS	FECHA DE VISITA		10 – 04 -2025	HORA INICIO:	9:00 AM		
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:30AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			



FOTOGRAFÍA No. 1	INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES:	La sede está lejos de potenciales fuentes de contaminación		



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Techo requiere de mantenimiento, presenta filtración de agua lluvia		



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 16: ¿El material predominante del techo en ese lugar es?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



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



FOTOGRAFÍA No. 19	AREA DE PREPARACIÓN		
Item No 20: ¿Cuenta con licuadoras?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO		
Item No 25: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Un espacio cerrado exclusivo para el comedor			



FOTOGRAFÍA No. 9	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS		
Item No 31: ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
<CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: No cuenta con canecas de basura			



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

Educación

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

FO-AT-V1-04 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	10 04 2025	Hora inicio:	11:00 Am	Institución educativa:	EL PAETEXTO
		Hora terminación:	12:00 P.M	Sede educativa:	CAZADERO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	55.5	PORCENTAJE %	52.86% CONCEPTO FINAL: Desfavorable.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un especio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N/A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N/A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N/A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400 lt: X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: /
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: __ Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600 lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	mineral-rojo.
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-IA-04 04-02-2015 Ver. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa Corozo del municipio de Nunchia

D

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

Tipo de Vehiculo = camioneta Vía pavimentada
Se toma como punto de partida la ciudad de Yopal vía Pore con desvio al lado derecho en el Kilometro 58.513 un tiempo aproximado hasta este punto de 1 hora y 20 minutos: se recorren 10.3 Km y 20 min, y se gira al lado izquierdo se sigue aproximadamente 3 Km hasta la sede educativa por 12 minutos, desde la vía principal hasta la sede educativa la vía es sinpavimento.

FIRMA: Karen Roa.	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: Karen Daniela Roa O.	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE
CEDULA: 1.115.692.119	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3208029945	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Manipulador Alimentos	CARGO: Profesional Interventoria FE	CARGO:

3656

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
SEDE	EL PRETEXTO	FECHA DE VISITA	10 Oct 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS

ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	nevera no se encuentra funcionando		



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en este lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACION

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	OROCUE
Fecha de la visita:	21/04/25	Hora inicio:	11:15	Institución educativa:	ALGARROBO
		Hora terminación:	12:50	Sede educativa:	Principal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	98	PORCENTAJE %	85.96% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 2
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	Canastillas
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Requiere mantenimiento
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-ST-V1.44 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	240
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	120.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica para Verificación de infraestructura en comedores escolares - programa de alimentación escolar PAE. modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. El Algarrobo principal del municipio de Orocue.

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

Recorrido desde Casco urbano municipio de yopal hasta la sede educativa Algarrobo, municipio de (Yopal) OROCUE.

Distancia : 79,2 Km, de los cuales 12 Km es carretera sin pavimento.
tiempo : 2 horas
Vehículo. : Camioneta
terreno : carretera con capa asfaltica - 12 Km. vía sin pavimento.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Correa	NOMBRE: Haidy Esperanza Piriache	NOMBRE: Merly Corrector Torres.
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1006450338	CEDULA: 1118539719
TELEFONO: 3112622150	TELEFONO: 3223648346	TELEFONO: 3108833808
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Ecónoma.	CARGO: Profesional Apoyo SED

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2025 V.4

367

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA	21-04-2025			HORA INICIO:	11:15 a.m
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:50 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografia No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Material PVC



Fotografia No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11. ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	la capacidad de almacenamiento en esta sede educativa es insuficiente, en cuanto a el área destinada, así como la capacidad de la nevera, alacena y congeladores



Fotografia No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple:	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en este lugar es?

Cumple		No cumple	
Observaciones:	El techo requiere mantenimiento, se observa desprendimiento en la estructura		



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

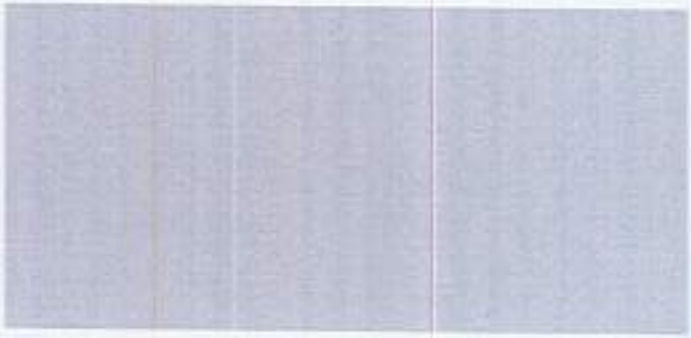
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	EL ROCUE
Fecha de la visita:	24 04 2025	Hora inicio:	12:55 pm	Institución educativa:	LUIS CARLOS GALAN
		Hora terminación:	1:55 pm	Sede educativa:	CAMPOALEGRE
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	93.5	PORCENTAJE %	79.91% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto sanitario.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

Educación

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

FO-47-V104 04-02-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	4

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura a la sede campoalegre, en la cual se evidencie:
- Faltan cucharas y pocillos para el servido de los alimentos.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Campo Alegre del municipio de Orocue.
Tiempo: 5 horas
Distancia: 167 Km
Tipo de terreno: 74,4 sin pavimentar y 92.6Km pavimentado.
Tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Elizabeth Alvarez	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Viviana	NOMBRE: Elizabeth Alvarez	NOMBRE:
CEDULA: 1.052.379.984	CEDULA: 1.119184712	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3225949465	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: manipuladora	CARGO:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO		OROCUE	URBANO / RURAL X
SEDE	CAMPOALEGRE	FECHA DE VISITA		24 – 04 -2025		HORA INICIO:	12: 55 PM
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025				HORA DE TERMINACIÓN	01:55 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SR: SERVICIO RESIDENCIAS	



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



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Item No 9: ¿Cuenta con neveras?	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:	Cuenta con una nevera.



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



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



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 19: ¿Cuenta con estufas?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: una estufa, 3 puestos y todos funcionan.



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 20: ¿Cuenta con licuadoras?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con una licuadora doméstica, la cual es compartida con la modalidad de Residencia escolar.



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Faltan cucharas para el servido.



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 35: ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PÚBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: cuenta con 4 platos, 4 vasos y 4 cucharas.

Educación

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

FO-AT-Vi04 | 2020 | Pg. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	28/04/25	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	Luis M. Jimenez
		Hora terminación:	10:15 am	Sede educativa:	El Guaimaro
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	54.29%
CONCEPTO FINAL	Desfavorable.				

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	caja plástica
	II. AREA DE PREPARACION		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

3669

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Los existentes son de padres de familia
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Están en deterioro

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	0	No Cuentan Con comedor escolar
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	Consumen en el salon de clases.

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

44

Educación

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

3690

FO-AT-PAE 0402-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	26
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	28

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita para verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar PAE modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Luis Maria jimenez sede El Guaimaro del municipio de Aquazul.

Novedades: La sede educativa no cuenta con el espacio para el área de consumo de alimentos, por lo cual se lleva acabo en el salon de clases y en los pupitres.

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

Recorrido desde Casco urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa El Guaimaro del municipio de Aquazul.

Distancia: 41 Km
tiempo : 1 hora 15 minutos
terreno : Asfalto
Vehiculo : camioneta.

FIRMA:	FIRMA: maria Amelia Parra	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estella Correa	NOMBRE: maria Amelia Parra	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 24228130	CEDULA:
TELEFONO: 3172632150	TELEFONO: 3102923367	TELEFONO:
CARGO: SUPVV. INTERVENT	CARGO:	CARGO:

3671

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	IDE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL CHAPARRO	FECHA DE VISITA	28-04-2025		HORA INICIO	9:00 a.m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:15 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAL		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple		No cumple	0
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 30 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

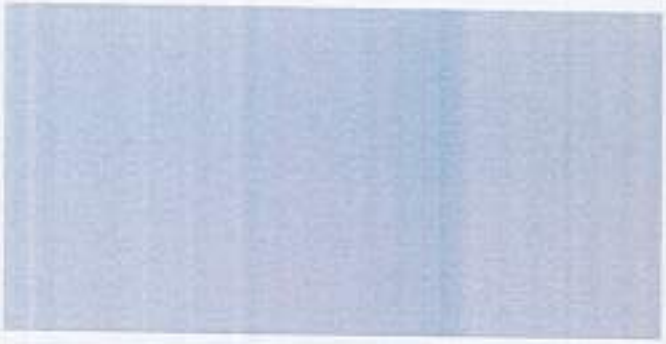
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

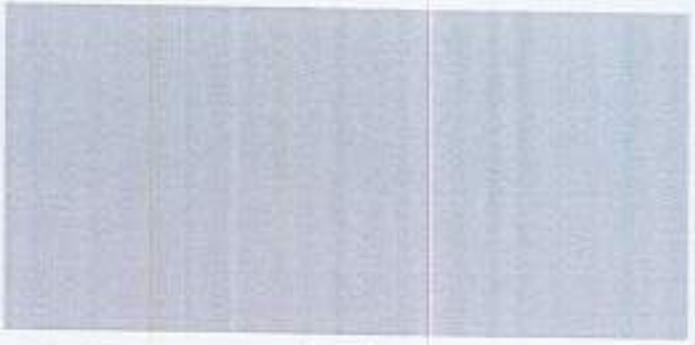
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			**Municipio:**	Aguazul
Fecha de la visita:	28 04 2025	**Hora inicio:**	10:55 am	**Institución educativa:**	Jorge E. Gaitan
		Hora terminación:	11:40	**Sede educativa:**	El Guineo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	93	**PORCENTAJE %**	79.49% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-9104 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Sistema de filtrado
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

Educación

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

3675

FO-ALT-VI-04 04-02-2022 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	28

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita para la verificación de infraestructura para el programa de alimentación escolar PAE modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Jorge Eliecer Gaitan Sede El Guineo del municipio de Aquazul.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal. hasta la Sede educativa El Guineo del municipio de Aquazul.

Distancia: 29 Km. de los cuales 4,7 km son terreno sin pavimento.
Vehículo: camioneta
tiempo: 50 minutos

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lucido Carrero	NOMBRE: Floangela Pulido	NOMBRE:
CEDULA: 2377029.	CEDULA: 60.333005.	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3123823323.	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO: