9979

ANEXO 13

Gastos de arrendamiento periodo del 7 al 31 de julio de 2025

9980

Yopal Casanare, 04 de agosto de 2025

CUENTA DE COBRO 095

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

DEBE A

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

LA SUMA DE: DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($2.500.000,00)

POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-80 piso 1 en Yopal – Casanare, correspondiente al mes de julio de 2025.

Cordialmente;

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. 24.227.103

267

9981

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
24.227.103
NUMERO

SIERRA GUTIERREZ
APELLIDOS

EDELMIRA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-AGO-1967
SOGAMOSO
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.50 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

07-NOV-1985 AGUAZUL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL

A-4604000-70149739-F-0024227103-20060707 0462206187D 02 193051562

268

9982

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto: 02 Actualización

4. Número de formulario: 141156200854

(415)7707212489984(8020) 000014115620085 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
2 4 2 2 7 1 0 3	3	Impuestos y Aduanas de Yopal 4 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	24227103

Lugar de expedición / 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Casanare 8 5	Aguazul 0 1 0

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
SIERRA	GUTIERREZ	EDELMIRA	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Casanare 8 5	Yopal 0 0 1

41. Dirección principal: DG 14 8 80

42. Correo electrónico: losgranjeros_@hotmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 2 6 3 2 1 5 0	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
7 0 2 0	2 0 1 3 1 1 2 1	7 4 9 0	2 0 1 3 1 1 2 1	8 2 3 0	4 7 1 1		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	2	2	4	2	4	8	5	2																	

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
22- Obligado a cumplir deberes formales a
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

58. Anexos: SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 19-08-2025 09:40:44PM

269

9983

edelmira sierra g.
Asesorías & Convenios

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

COMPROBANTE DE EGRESO

No. 115

FECHA: 4/08/2025
PAGADO A: Edelmira sierra Gutiérrez
IDENTIFICACION: 24.227.103
CIUDAD Yopal

CONCEPTO	VALOR
POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-piso 1 en Yopal – Casanare, correspondiente al periodo del 01 al 31 de julio de 2025.	$ 2.500.000,00
	$ 2.500.000,00

SON: DOS MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE

Firma:

Recibi Conforme

c.c. No. 24.227.103

Elaboro:

Aprobo:

270

9984

ANEXO 14

Certificacion de mayores valores pagados

edelmira sierra g
Asesoría & Consultoría

Señores:

GOBERNACION DE CASANARE

Ciudad, Yopal – Casanare

REFERENCIA: Certificación de mayores valores pagados

Cordial saludo,

Yo **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** identificada con CC 24.227.103, actuando en nombre propio, me permito manifestar que a pesar que el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 la firma interventora realizo pago de mayores valores pagados dentro del marco del contrato en mención por lo cual estos costos y gastos en exceso de lo programado es asumido por la firma interventora de **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**, asumiendo la responsabilidad de este pago sin generar ningún tipo de desequilibrio económico o demanda al departamento de Casanare,

La presente se expide en Yopal, a cuatro (4) días del mes de agosto de 2025.

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C 24.227.103
Representante legal

9986

ANEXO 15

Gastos de papelería y oficina periodo del 7 al 31 de julio de 2025

9987

CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA
NIT: 1095830735-2
Régimen: No responsable de IVA
Persona Natural
CALLE 57B # 4A 22, Yopal, Casanare, Colombia, CP 856010
Tel.
Email. caliche.prada@gmail.com
Autorización factura electr??nica de venta No. 18764079780746 válida desde 2024-09-18 hasta 2026-09-18 rango desde FE1 hasta FE10000.

Razón Social: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
C. Ciudadanía : 24227103
Dirección: Calle 14 9 04, Yopal, Casanare, Colombia
Teléfono: 3138708875
Email: losgranjeros_@hotmail.com

Método de pago: Contado
Medio de Pago: Transferencia Débito
Total de Líneas: 1

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA : FE26
MONEDA: COP Colombia, Pesos
HORA EMISIÓN: 06:35:25
FECHA FIRMADO: 01/09/2025 11:35:29

FECHA DE EMISIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO		
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO
01	09	2025	--	--	--

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M	CANTIDAD	PRECIO U.	IMPUESTOS			DCTO.	TOTAL
						NOM.	% o VAL	MONTO		
1	1	Detalle SUMINISTRO DE PAPELERIA DURANTE EL MES DE JULIO DE 2025	94	1,00	$2.000.000,00				0,00	$2.000.000,00

Notas:

SON: (dos millones de pesos)
CUFE: bdb05e0346a0b32f7f726c966cafec606781f74efcd0003fab98a9cd9011bc54ea363d2c701ec701bf3b3d833f734a5fc

Subtotal:	$2.000.000,00
Cargos:	$0.00
Descuento:	$0.00
Total:	$2.000.000,00

Firma Digital: e0LU+4P+ZPOwYYOL65SUZxBdvQyAQGaxfU1cODFFPDKQn1Gn1Rsdn25TpxBKFF7
G7Q3RQrg5d3WMBdbo9H6s4FiZvbH3xrwTrf0rqX7cruGwNQ
zlhqJ6dLo55Ud 6p1BgGDLqrwScfAZbfOEKjNUPwfFV1xGlaaj0CbTj3RJ8JUS+dSnOk+wQ+dGkX 9QpTMO2+sjPmK3CJuR0Yfan06wJUbaXuV1Lp+p
PsIceMXTpo4DanFTQh7v2vDd5xD ao7FQEdd2XQPgROcNHDKkQpOvaRkkXnE8tv2098kDwBqY1wJudwPvAOWW06 onlyL5pyt0xNGTLHtTQ0
/g==

Esta factura es un título valor de acuerdo al art. 774 del C.C. y una vez aceptada declara haber recibido los bienes y servicios a satisfacción.

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica.

9988

ANEXO 16

Factura pruebas de laboratorio periodo del 7 al 31 de julio de 2025

9787

INGELABS LABORATORIO S.A.S

NIT: 900498738-9 RESPONSABLE DE IVA
No somos grandes contribuyentes NO somos Autorretenedores
CL 13 17 61 Yopal - Casanare
Telefonos 6358115 - 3213010405 ingelabslaboratorios@gmail.com

Nº ,Resolución: 18764087340591 **Prefijo:** **Consecutivo:** 698 al 1000 **Fecha:** 2025-12-18 **Hasta:** 2026-01-17 **Vigencia:** 12 Meses

Razón social / Nombre: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
NIT: 24227103
Direccion: Calle 14 N° 9 -04 - Yopal - Casanare
Telefono: 3112632150
Email: losgranjeros_@hotmail.com

FACTURA ELECTRÓNICA
DE VENTA NO. INGE - 846

Fecha de Emisión: 11/08/2025 **Hora:** 08:04:25 am
Fecha Vencimiento: 11/08/2025
Cond.Pago: Crédito a 0 días

ITEM	CODIGO	CANT	U.M	DESCRIPCION	DTO	%IVA	P. UNIT.	P.TOTAL
	AA001	1		ANÁLISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	0 %	19	942.211	942.211

Observaciones: Julio 2025

Valor en letras: Un millón ciento veintiún mil doscientos treinta y un pesos M/Cte

SUBTOTAL:			$	942.211
BASE 19% $	$ 942.211	IVA 19%	$	179.020
BASE 5% $	0	IVA 5%	$	0
DESCUENTO:			$	0
TOTAL:			$	1.121.231
Rete.Fuente 0, 00%			$	0
Rete.Iva 0, 00%			$	0
Rete.Ica 0, 00%			$	0
Total A Pagar:			**$**	**1.121.231**

Representación Gráfica

Recibi,
Nombre: _____
C.C: _____
Firma y Sello:

CUFE:729e8448028055d413dda74c1e6e342fdd196e1d51c5ad3b3872bb66c6de0ddb41cc08801812c35b303f559dcf2f50dab

ESTA FACTURA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UNA LETRA DE CAMBIO.ARTICULO 774 DEL CODIGO DE COMERCIO
Si dentro de los 10(Diez)dias calendario siguientes a la fecha de entrega de esta factura, no recibimos reclamacion por escrito sobre el contenido de la misma se entendera revocablemente aceptada.Ley 1231 de 2008

Impreso por AccaSoft ERP SoftWare de facturación electrónica directa——Direccion Nacional de Derechos de Autor 1328215——Orijinal SoftWare

279

9990

ANEXO 17

Documentos de vehículos

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10033035437

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDT946	CHEVROLET	COLORADO	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2,776	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PAS.
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	4

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LWN FZ21321137	N	9BG148MK0PC407626

NUMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
9BG148MK0PC407626	N	9BG148MK0PC407626	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
DIAZ GUZMAN LISETH ADRIANA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1087747359

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
197

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	DE	FECHA IMPORT	PUERTAS
482022000422365	I	06/07/2022	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******

FECHA MATRICULA	FECHA EXP LIC TTO.	FECHA VENCIMIENTO
04/08/2022	22/10/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL

LT07002821560

24
277

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA

9992

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL		HASTA LAS 24:00 HORAS DEL	
2024-07-23		2024-07-26		2025-07-25

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CATOS	MODELO
2608004204831000	WDT946	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2776	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA
4	CHEVROLET	DOBLE CABINA

LINEA VEHÍCULO	No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON
COLORADO	LWNF221321137	9BG148MK0PC407626	9BG148MK0PC407626	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CABALLERO BOTELLO, FREDDY GERARDO	3144422774	CC	1092155443	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	26	999926	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 392200	$ 203900	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 598200

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1] 701,68 [2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	8,77	
C INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT al momento de entrega efectuada ante La Previsora S.A.

•La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel común tamaño carta con código QR en formato PDF con código QR el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta enviado por La Previsora S.A.

•En caso de tener inquietudes sobre el proceso marque desde su teléfono móvil a #345 para recibir la atención requerida.

Se debe imprimir la póliza que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT las autoridades de tránsito le lo pueden solicitar en cualquier momento.

•Recuerde validar que la póliza esta registrada en el RUNT.

•Este atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el costo por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindarle la atención requerida por las víctimas.

•Ningún prestador de servicios de salud de país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.

•Para los gastos médicos, acuda ante la aseguradora o el Fosyga en caso negar la institución prestadora de servicios de salud.

•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Corresponsabilidad de Pagos

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Ordinario 1032 de 2007, emitido por el Superintendente Nacional de Salud, el usuario de los servicios de salud que se atienda en virtud de un accidente de tránsito, deberá asumir el valor de los copagos, cuotas moderadoras y deducibles que se causen en la prestación de los servicios de salud, en el momento en que se le preste el servicio.

Habeas Data

Declaro que de forma previa al momento de la emisión de esta póliza he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de Seguros para que indistintamente almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza directamente o por medio de terceros o aliados comerciales para registrarme en sus bases de datos, enviarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea todo lo relacionado con la emisión, modificación o anulación de las pólizas que he adquirido con la misma, compañía para estudios estadísticos, montos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con los seguros que adquiera así como de otros temas de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro así como novedades referenciales y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato el cual conozco y declaro cumplir en todos sus partes.

Declaro que se me ha informado que como titular de información tengo derecho a conocer actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley revocar la autorización

242

278

9993

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025-07-24	2025-07-26	2026-07-25

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
15656200076120	WDT946	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2776	2023

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHÍCULO	CARROCERÍA
4	CHEVROLET	COLORADO	DOBLE CABINA

No. MOTOR	No. CHASIS & No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
LWNF221321137	9BG148MK0PC407626	9BG148MK0PC407626	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
DIAZ GUZMAN, LISETH ADRIANA	3106648504	CC	1007747350	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1329	57	4013	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 414900	$ 215700	$ 2400

TOTAL A PAGAR

$ 633000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1] / 701,68 [2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8.77	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES

[illegible]

En caso de accidente de tránsito: [illegible]

Protección de datos personales:

SEGUROS DEL ESTADO S.A. y SEGUROS DE VIDA DEL ESTADO S.A. [illegible]

[illegible]

Topes de cobertura gastos médicos:

1 Para las siguientes tarifas: [illegible]

2 Para las demás tarifas no citadas en (1).

9994

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN
No.445850

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDT946	**AÑO MODELO:**	2023
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	CHEVROLET
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 4	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	COLORADO		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S.
NIT:	901337799
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 3 4 50
CIUDAD/MUNICIPIO:	SAN LUIS DE PALENQUE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23-08-2024
VIGENCIA:	**DESDE:** 23-08-2024 **HASTA:** 23-08-2026
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

248
279

9995

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 182784743

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: C.D.A. AGUAZUL S.A.S. - ZOMAC

NIT: 901189244

No. de Certificado de Acreditación: 20-OIN-038

Fecha de expedición: 2025/07/26

Fecha de vencimiento: 2026/07/26

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	WDT946	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2023
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2776	**NRO. MOTOR:**	LWN F221321137
NRO. CHASIS:	9BG148MK0PC407626	**VIN:**	9BG148MK0PC407626
LÍNEA:	COLORADO		
COLOR:	BLANCO NIEBLA		

NOMBRE PROPIETARIO: LISETH A. DIAZ G.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN RINCON HERNANDEZ

280

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

YOPAL 02/04/2025

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000029 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	CABALLERO BOTELLO , FREDDY GERARDO		
DIRECCION:	TV 18 NRO. 14 - 43		
TELEFONO:	luzchacon2301@gmail.com		
C.C:	1092165443		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S		
C.C:	901337799		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP	MODELO:	2023
PLACA :	WDT946		
MARCA:	CHEVROLET	Nº CHASIS	9BG148MK0PC407626
Nº MOTOR:	LWNF221321137		
FECHA EXPEDICION:	2025/04/02		
VIGENCIA / Desde:	2025/04/05 Hasta : 2026/04/05		

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
- MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
- INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
- INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
- GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
- AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
- AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2025/04/02

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

281

ANEXO 18

Documentos de conductores

~~7405~~
9998

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.006.443.504**

SANABRIA SIERRA

APELLIDOS

JUAN ESTEBAN GERONIMO

NOMBRES



FIRMA



Scanned with CamScanner

282

2

9999



FECHA DE NACIMIENTO **16-AGO-2001**

AGUAZUL
(CASANARE)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.68 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

20-AGO-2019 AGUAZUL

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

INDICE DERECHO

P-4604000-01103670-M-1006443504-20191017 0068323283A 1 52829568

Scanned with CamScanner

432

23

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1006443504



NOMBRE

JUAN E. SANABRIA SIERRA

FECHA DE NACIMIENTO

16-08-2001

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

12-02-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	12-02-2035	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	12-02-2035	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	12-02-2028	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002830479

10002

ANEXO 19

Seguridad social de conductores periodo del 7 al 31 de julio de 2025

en línea

10003

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24027193		SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA	5 - MENOS DE 200 COTIZANTES	COMFACASANARE	CALLE 14 17A 15	YOPAL-CASANARE	6353083	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-07	2025-08	167214198?	9689894128	E	2025/08/04	2025/08/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$3,097,100

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	Identificación	Nombre	NOVEDADES	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES					Total Aportes
				Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Ras	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF		
SUCURSAL: COMFACASANARE (8 Afiliados)						$12,964,500	$2,048,000			$12,964,500	$493,200			$12,964,500	$493,200			$12,964,500		$64,700		$0	$0			$3,097,100
Centro de Trabajo: NIVEL RIESGO I (0,522%) (8 Afiliados)						$12,964,500	$2,048,000			$12,964,500	$493,200			$12,964,500	$493,200			$12,964,500		$64,700		$0	$0			$3,097,100
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (8 Afiliados)						$12,964,500	$2,048,000			$12,964,500	$493,200			$12,964,500	$493,200			$12,964,500		$64,700		$0	$0			$3,097,100
1	CC	9058613623	CAMACHO ANDREA	23030 1	30	$1,423,500	$217,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF69	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	0.522%	$7,500	30	$0	$0	SI		$349,300
2	CC	9153975	GOMEZ JOSE	23030 1	1	$100,000	$12,000	EPS005	1	$100,000	$0	CCF69	1	$100,000	$0	14-23	1	$100,000	0.000%	$0	1	$0	$0	SI		$12,000
3	CC	9153975	GOMEZ JOSE	23030 1	29	$2,900,000	$464,000	EPS005	29	$2,900,000	$116,000	CCF69	29	$2,900,000	$116,000	14-23	29	$2,900,000	0.522%	$15,200	29	$0	$0	SI		$711,200
4	CC	1116832667	MOLOCHE ANA	23-14	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF69	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	0.522%	$7,500	30	$0	$0	SI		$349,300
5	CC	1116530562	MOLANO DIEGO	23030 1	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$57,000	CCF69	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	0.522%	$7,500	30	$0	$0	SI		$349,300
6	CC	1006441688	MOLANO LAURA	23030 1	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF69	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	0.522%	$7,500	30	$0	$0	SI		$349,300
7	CC	4043223	ROJAS NELSON	23030 1	6	$284,700	$34,200	EPS041	6	$284,700	$0	CCF69	6	$284,700	$0	14-23	6	$284,700	0.000%	$0	6	$0	$0	SI		$34,200
8	CC	4043223	ROJAS NELSON	23030 1	24	$1,138,800	$160,200	EPS041	24	$1,138,800	$45,600	CCF69	24	$1,138,800	$45,600	14-23	24	$1,138,800	0.522%	$6,000	24	$0	$0	SI		$279,300
9	CC	1006443564	SANABRIA JUAN	23030 1	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$57,000	CCF69	30	$1,423,500	$57,000	14-23	30	$1,423,500	0.522%	$7,500	30	$0	$0	SI		$349,300
10	CC	1116530494	TINOCO JAIME	23030 1	6	$284,700	$34,200	EPS037	6	$284,700	$0	CCF69	6	$284,700	$0	14-23	6	$284,700	0.000%	$0	6	$0	$0	SI		$34,200
11	CC	1116530494	TINOCO JAIME	23030 1	24	$1,138,800	$182,300	EPS037	24	$1,138,800	$45,600	CCF69	24	$1,138,800	$45,600	14-23	24	$1,138,800	0.522%	$6,000	24	$0	$0	SI		$279,300
Total Afiliados(8)						$12,964,500	$2,048,000			$12,964,500	$493,200			$12,964,500	$493,200			$12,964,500		$64,700		$0	$0			$3,097,100

Página 1 de 2

2025/08/05 10:31 AM

en línea

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24027403		SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	COMFACASANARE	CALLE 14 17A 13	YOPAL-CASANARE	6331083	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-07	2025-08	1672142987	1469099328	E	2025/08/04	2025/08/04	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$3,097,100

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				8	$2,048,000	$0	$0	$2,048,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$227,800	$0	$0	$227,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$1,820,200	$0	$0	$1,820,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$64,700	$0	$0	$64,700
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	8	$64,700	$0	$0	$64,700
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$492,200	$0	$0	$492,200
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	8	$492,200	$0	$0	$492,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				8	$492,200	$0	$0	$492,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$102,600	$0	$0	$102,600
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$45,600	$0	$0	$45,600
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	5	$344,000	$0	$0	$344,000
TOTAL				8	$3,097,100	$0	$0	$3,097,100

10005

ANEXO 20

Factura de transporte periodo del 7 al 31 de julio de 2025

TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT 901.337.799-1
CALLE 4 #5-60
Tel: (608) 3123608423 - (608) 3004248874
San Luis De Palenque - Colombia
faiberstransabana@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. TSSA 1704

Señores	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		
NIT	24.227.103-3	**Teléfono**	(608) 3112632150 - Ext. 000
Dirección	CALLE 14 # 09-04 BARRIO LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura

Generación	06/08/2025, 09:29
Expedición	06/08/2025, 09:29
Vencimiento	05/09/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Id. Tercero	Tercero	Impto. Rete.	Vr. Bruto	Vr. Total
1	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 1445 DE 2024, DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION DEL 7 AL 31 DE JULIO DE 2025.	1.00	8,959,999.00	24227103	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	0 %	8,959,999.00	8,959,999.00

Total Bruto 8,959,999.00

Total a Pagar **8,959,999.00**

Total ítems: 1

Valor en Letras: Ocho millones novecientos cincuenta y nueve mil novecientos noventa y nueve pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-09-05 por $ 8,959,999.00

Observaciones: PERTENECEMOS AL REGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACION

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764090393868 aprobado en 20250312 prefijo TSSA desde el número 1527 al 2000 Vigencia: 12 Meses**

Régimen simple de tributación - Actividad Económica 4921 Transporte de pasajeros Tarifa

CUFE: c9fe08d2a6bb20c1f4acda27d9113156d75d1408bf6936e03f18861a01ecbfca0b27d86a33c70854a263be9b7fbea90d

Facturación Software y Proveedor tecnológico Siigo SAS - Nit 830.048.145-3. Nombre Software: Siigo Nube. Forma electrónica, ver en el XML

10007

ANEXO 21

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

01

2610

1446

10008

La suscrita Interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446, se permite:

CERTIFICAR QUE:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 IDENTIFICADA CON NIT. 901.855.787-5, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1446 de 2024 cuyo Objeto **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** al realizar verificación y validación documental al informe fase preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los nueve (09) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

02

10009

ANEXO 22

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTER-ADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

03

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
		VERSIÓN: 01
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N° Interno 1402 de 2024-07-19.

CERTIFICAR QUE:

El **RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO** con Nit 900.240.774-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N° Interno 1402 de 2024-07-19, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

10011

ANEXO 23

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento), CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

05

2674

1464 10012

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
edel. sie. Asesorías & Consultoría	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024-07-31, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N° Interno 1414 de 2024-07-19.

CERTIFICAR QUE:

La **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA** con Nit. 900.658.288-3, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N° interno 1414 de 2024-07-19, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los cinco (05) día del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

X 06

10013

ANEXO 24

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

07

2676

1446 10014

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
		VERSIÓN: 01
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N° interno 1420 de 2024-07-23.

CERTIFICAR QUE:

La **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC)** con Nit 844.000.636-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

1001S

ANEXO 25

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

09

2678

1001G

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N° interno 1424 de 2024-07-25.

CERTIFICAR QUE:

El **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL** con Nit 900.023.118-4, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N° interno 1424 de 2024-07-25, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO DE SÁCAMA, TAMARA Y HATO COROZAL", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

ANEXO 26

Programa calibración de equipos e instrumentos de medición

1001 8

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO 1445-2024

Yopal Casanare
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Teléfono: 3112632150

12

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. DEFINICIONES 3
4. DESARROLLO 5
4.1. HOJA DE VIDA 5
4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN 6
4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 6
4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 9
5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES 10
6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN 10
7. FORMATOS 10

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

La gobernación de Casanare contrata los servicios de la interventoría con el fin de realizar seguimiento, monitoreo y control a cada una de las etapas de la ejecución del contrato que presta el servicio de alimentación escolar, por ende y en pro de brindar datos de calidad se busca garantizar que la medición que estamos realizando sea lo más aproximado a la medida real.

En conclusión, la exactitud de los resultados depende de la calidad de las mediciones, que abarca tanto el nivel de precisión de los instrumentos, como de la aplicación de los procedimientos de medición utilizados, por ende, se hace necesaria la elaboración del presente programa y su aplicación a los equipos propiedad de la interventoría Edelmira Sierra.

2. OBJETIVO

Establecer las actividades para el control y fortalecimiento metrológico, con el fin de asegurar la confiabilidad de las mediciones realizadas en el programa de alimentación escolar, en lo relacionado con los servicios de alimentación de las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

3. DEFINICIONES

- Administrador del programa de calibración: Es el responsable de que se cumpla con lo establecido en este programa con relación a la calibración.

- **Calibración**: Operación que bajo condiciones especificadas establece, en una primera etapa, una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas obtenidas a partir de los patrones de medida y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información para establecer una relación que permita obtener un resultado de medida a partir de una indicación.

- **Confirmación metrológica**: conjunto de operaciones necesarias para asegurarse que el equipo de medición es conforme con los requisitos para su uso previsto.

- **División de Escala**: Parte de una escala entre dos trazos sucesivos.

- **Error de medida**: Diferencia entre un valor medido de una magnitud y un valor de referencia.

- **Error máximo permitido**: Valor extremo del error de medida, con respecto a un valor de referencia conocido, permitido por especificaciones o reglamentaciones, para una medición, instrumento o sistema de medición dado.

- **Escala de un instrumento de medida con dispositivo visualizador**: Parte de un instrumento visualizador, que consiste en un conjunto ordenado de marcas, eventualmente acompañadas de números o valores de la magnitud.

- **Incertidumbre de medida:** Parámetro no negativo que caracteriza la dispersión de los valores atribuidos a un mensurando, a partir de la información que se utiliza.

- **Indicación:** Valor proporcionado por un instrumento o sistema de medida.

- **Instrumento de medida**: Dispositivo usado para realizar mediciones, solo o asociado a uno o varios dispositivos asociados.

- **Inspección de operación:** La constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación —o su diseño— para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado.

- **Metrología:** Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

- **Medición**: Proceso que consiste en obtener experimentalmente uno o varios valores que pueden atribuirse razonablemente a una magnitud.

- **Pesa Patrón:** Medida material de masa, regulada con respecto a sus características físicas y metrológicas: forma, dimensiones, material, calidad de la superficie, valor nominal, densidad, propiedades magnéticas y error máximo permisible.

Masa de mayor exactitud que se emplea para realizar la comparación de pesadas durante la verificación y calibración de los instrumentos para pesar y las masas de prueba.

- **Procedimiento de medida:** Descripción detallada de una medición conforme a uno o más principios de medida y a un método de medida, basado en un modelo de medida y que incluye los cálculos necesarios para obtener un resultado de medida.

- **Peso**: Es una medida de la cantidad de materia de un objeto.

- **Resolución**: Mínima variación de la magnitud medida que da lugar a una variación perceptible de la indicación correspondiente.

- **Sensibilidad de un sistema de medida**: Cociente entre la variación de una indicación de un sistema de medida y la variación correspondiente del valor de la magnitud medida.

- **Trazabilidad metrológica**: Propiedad de un resultado de medida por la cual el resultado puede relacionarse con una referencia mediante una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medida.
- **Verificación**: Aportación de evidencia objetiva de que un elemento dado satisface los requisitos especificados.

- **Verificación intermedia:** Corresponde a comprobaciones intermedias que se realizan a los equipos /instrumentos, usando patrones de trabajo internos disponibles, con el fin de mantener la confianza en el estado metrológico y confirmar que cumple los criterios de aceptación establecidos para el uso.

4. DESARROLLO

Todos los instrumentos y/o equipos de medición pertenecientes a la interventoría, deben ser ingresados al inventario general, toda la información relacionada en medio físico o magnético, para fácil acceso y conocimiento de todas las personas involucradas en la toma de medidas (Administrativos y/o profesionales de campo).

La información debe incluir:

- Hoja de vida.
- Catálogos (Son folletos que presentan de manera ordenada descripciones y datos generales de los equipos de medición)
- Instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante (Cuando las instrucciones de uso y almacenamiento se encuentren en los catálogos o manuales se puede prescindir de este documento).
- Certificados de calibración.
- Verificaciones intermedias para masa y temperatura
- Informes de anomalías y posteriores acciones correctivas o reportes de mantenimiento si aplica.

4.1. HOJA DE VIDA

Todos los instrumentos de medición deben contar con una hoja de vida que permita evidenciar su historial y debe considerar los siguientes aspectos:

- Nombre: Denominación del instrumento de medición.
- Tipo de equipo: Descripción del instrumento.
- Marca: Marca del equipo descrito.
- Modelo: Nombre o referencia del instrumento asignado por el fabricante.
- Serial o Lote: Código asignado por el fabricante.
- Ubicación: Lugar donde está localizado para su uso.
- Fecha de calibración: Fecha registrada en los certificados de calibración inicial (certificado del fabricante) y/o en uso.

• Verificaciones intermedias: Fecha, resultado, recomendación y responsable de la verificación interna.
• Responsable del equipo: Nombre de la persona que tenga a su cargo el manejo de los instrumentos de medición.
• Fecha de ingreso: Corresponde al año-mes-día en que el equipo o instrumento de medición ingresa al inventario y posteriormente se asigna al responsable.

4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN

Hace referencia al certificado que emite el proveedor del servicio de calibración o laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración; el documento debe cumplir con los siguientes requisitos:

• La descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo, número de serie.
• La fecha en la cual se completó la calibración.
• El resultado de la calibración.
• La identificación del proceso de calibración.
• El error máximo permitido del instrumento.
• Las condiciones ambientales pertinentes y una declaración sobre cualquier corrección necesaria.
• Las incertidumbres implicadas en la calibración del equipo.
• Los detalles del mantenimiento, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que se requieran durante el servicio de calibración.
• Cualquier limitación de uso.
• La identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
• La identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
• La identificación única de cualquiera de los certificados e informes de calibración y de otros documentos pertinentes.
• La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.
• Los requisitos metrológicos para el uso previsto.

4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La verificación de un instrumento es la aportación de evidencia objetiva de que un instrumento satisface los requisitos especificados. Las verificaciones intermedias se harán dependiendo del instrumento a verificar, teniendo en cuenta la frecuencia de uso del instrumento y teniendo en cuenta los errores máximos permitidos indicados en el catálogo del fabricante o en el certificado de calibración del instrumento.

Las verificaciones se realizarán con los patrones definidos y en los formatos establecidos para ello, los datos de las verificaciones intermedias se registran en el formato de cada equipo, posterior a este proceso el responsable debe generar una alerta cuando los resultados están por fuera de lo esperado, lo cual será fuente de información para la toma de decisiones frente a la necesidad de una calibración, mantenimiento preventivo, correctivo y/o cambio de equipo.

Nota: Las verificaciones intermedias se realizan a las Balanzas de alimentos y Termómetros de alimentos, en virtud de que este tipo de equipos de medición requieren evidenciar la conformidad del producto con unos requisitos determinados, teniendo en cuenta que pueden presentar alteración en su escala de medida.

Se determina **frecuencia de 1 vez al mes** debido al uso diario del mismo y al transporte al cual son sometidos.

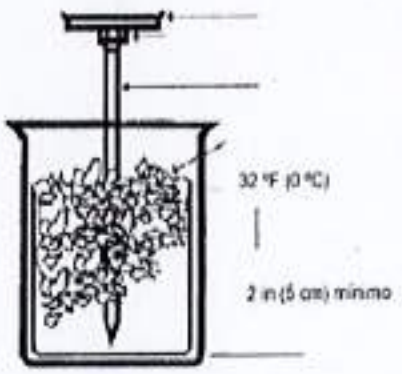
4.3.1. Indicaciones para la verificación de Termómetros

4.3.1.1. Verificación del termómetro en el punto de hielo:

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.

b. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.

c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado alrededor de cuatro o cinco minutos, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.



d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.

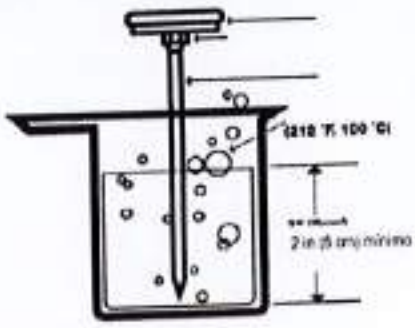
e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

• Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
• Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.1.2 Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua:

a. Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).



b. Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, conservando las medidas de seguridad para evitar accidentes o quemaduras, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.

c. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

d. La temperatura en el termómetro debe registrar **100°C ± 1.0°C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).**

e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

- Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
- Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).

Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.2. Indicaciones para la verificación de Balanzas

1. El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.

2. Para balanzas pesa alimentos, deberá ubicarse el equipo en una mesa firme. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.

3. Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida a partir del manual (idealmente) o de la observación.

4. En caso de no contar con manual del equipo, identificar (con apoyo de las tablas contenidas en la NTC 2031 versión 2014):

a. Escala de medición y Número de Valores de Verificación.
b. Límite mínimo de carga o capacidad mínima.
c. Capacidad Máxima.

d. Error Máximo Permitido (EMP).

5. Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido y comparando con el EMP.

Excentricidad de carga: Poner una carga de prueba en diferentes posiciones del receptor de carga, de tal manera que el centro de gravedad de la carga ocupe, tanto como sea posible, las posiciones que se encuentran indicadas en la figura.

Repetibilidad: Colocación repetitiva de la misma carga en el receptor, bajo condiciones idénticas de manejo de la carga y del instrumento, y bajo las mismas condiciones de prueba.

Exactitud: Se debe realizar con cinco o más puntos distribuidos uniformemente sobre el alcance de medición o sobre los puntos de prueba acordado.

6. Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza y si el resultado se encuentra por encima o debajo del error máximo permitido, deberá establecerse la necesidad de realizar mantenimiento preventivo, correctivo, calibración o cambio de equipo.

4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La inspección deberá realizarse cada semana, sin embargo, esto no exime que se puedan realizar inspecciones antes de estos periodos de acuerdo con la percepción del responsable de los equipos, con el fin de identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo.

Las condiciones de inspección mínimas son las siguientes:

Balanzas
- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas.
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos o masa patrón.
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro
- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

Pesas patrón
- Se encuentren protegidas en estuches o cajas.
- El material de fabricación de la masa patrón no se encuentren deforme o alterado.
- Se encuentren limpias, libres de polvo.

10027

ANEXO 27

Certificado de calibración ONAC de masas patrón para verificaciones intermedias.

10028

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03061

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	00001
IDENTIFICACIÓN*:	00001
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	1 kg
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29
Número de páginas del certificado:	3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

22

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
1 kg	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,5 °C	21,6 °C	0,10 °C
Humedad Relativa	42,6 %hr	43 %hr	0,40 %hr
Presión atmosferica	751,2 hPa	751,4 hPa	0,20 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
1000 g	NO AJUSTADA	1 000 g + 8 mg	± 17 mg	± 50 mg	01	0,884 kg/m^3	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el item

---------- ***FIN DEL CERTIFICADO N° 03061*** ----------

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

10031

Certificado N°
03062

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	JUEGO DE PESAS
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	20200311
IDENTIFICACIÓN*:	20200311
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	5 g - 500 g
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29

Número de páginas del certificado: 3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

25

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
5 g - 500 g	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,8 °C	22,3 °C	0,50 °C
Humedad Relativa	44,5 %hr	47,7 %hr	3,20 %hr
Presión atmosferica	478,8 hPa	751,1 hPa	272,30 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
5 g	NO AJUSTADA	5 g + 0,18 mg	± 0,53 mg	± 1,60 mg	5	0,721 kg/m³	SI
10 g	NO AJUSTADA	10 g + 0,38 mg	± 0,67 mg	± 2,00 mg	10	0,881 kg/m³	SI
20 g	NO AJUSTADA	20 g + 0,28 mg	± 0,83 mg	± 2,50 mg	20	0,880 kg/m³	SI
50 g	NO AJUSTADA	50 g + 0,6 mg	± 1,0 mg	± 3,0 mg	50	0,879 kg/m³	SI
200 g	NO AJUSTADA	200 g + 0,6 mg	± 3,3 mg	± 10,0 mg	200	0,878 kg/m³	SI
500 g	NO AJUSTADA	200 g - 0,6 mg	± 8,3 mg	± 25,0 mg	500	0,878 kg/m³	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, Incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre tipica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los items sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el item

---------- ***FIN DEL CERTIFICADO N° 03062*** ----------

10034

ANEXO 28

Informe de ejecución del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 7 al 31 de julio de 2025

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



INFORME PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO 2025

10036

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formatos para el registro de verificación y certificado de calibración.

10037

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoria Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.

- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es

adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.

- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria específica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.
- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*
- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*
- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*
- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*
- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03061
PESA PATRÓN DE 1 KG	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03061

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*FABRICANTE*	*MODELO*	*SERIAL*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*200311*
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*01*

10044

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN MENSUAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos mensualmente considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:

- ✓ La balanza se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

10043

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

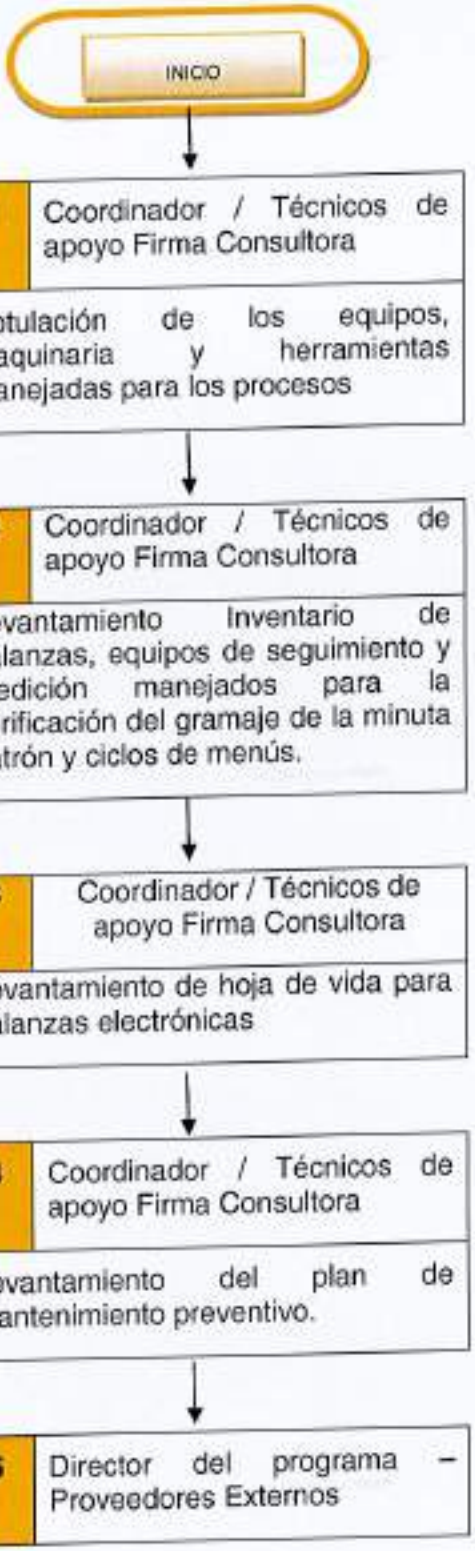
EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 03062
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 03061
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	MENSUAL 19-07-2025	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

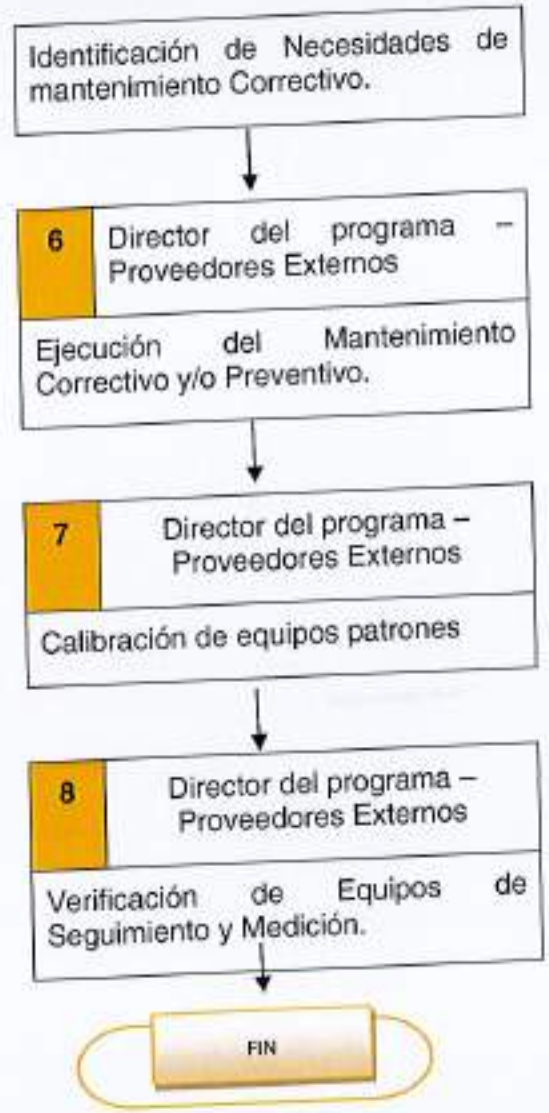
10014

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
ÍTEM	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición
3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.
9	Fin del Procedimiento.		

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO:





3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Formato de verificación intermedia de grameras (Mensual)

ANEXO 2. Formato individual para verificación física de los equipos de medición (Mensual)

R/L INTERVENTORIA

10047

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO1	MAG SCALES	MEGA	N.A	CAMPO-BODEGA	ALEJANDRA ARRIETA

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	19/07/2025
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03061-03062	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			LENYS MOLINA
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

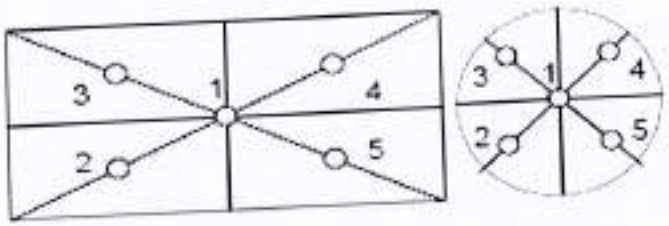
RESULTADO: Cumple o no cumple

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaria por fuera del error máximo permitido

41

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ									CÓDIGO: CIDIS-2022-001 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION FISICA DE LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN									
TIPO DE EQUIPO (PESO O TEMPERATURA)	INFORMACION DEL EQUIPO					VERIFICACION FISICA				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	RESPONSABLE DEL EQUIPO	FECHA	PROCEDIMIENTO	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
PESO	001-	MAG SCALES	MEGA	CAMPO-BODEGA	ALEJANDRA ARRIETA	19/07/2025	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	LENYS MOLINA	NINGUNA

RESULTADO: Cumple o no cumple

RESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION: Lenys molina

NOMBRE, IDENTIFICACION Y CARGO

42

10048

10049

ANEXO 29

Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 7 al 31 de julio de 2025

La educación es de todos | Mineducación | **PAE** | Casanare | FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS | edelmira sierra g. Asesoría & Consultoría

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO	"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	19-07-2025		**HORA INICIO:**	8:00 am	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 am	
RESPONSABLE	LENYS MOLINA	**CC**	43.617.281		**CARGO**	SUPERVISOR	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PESA DE CONTROL DE 5 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr. clase m1-ia, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

R/L Interventoría

ANEXO 30

Formatos de seguimiento monitoreo y control

2719

10059

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:				
Fecha de la visita:				Hora inicio:		Institución educativa:			
Operador:				Hora terminación:		Sede educativa:			
Contrato de prestación de servicios No.			Tipo de Complemento:			Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.		
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .		
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).		
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____		
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados o identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).		

918

7719

10055

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

49

2720
10056

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					**Porcentaje de Cumplimiento:**			
						%		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: *SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.*

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO		
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO		
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		

Observaciones generales de la visita

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:

50
12

2721
10053

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:				
Fecha de la visita:		Institución educativa:					
Operador:		Sede educativa:					
Contrato de prestación de servicios No:		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	No de servicios:	
Información de las raciones entregadas							
Descripción del menú:							
Intercambios	Alimento:						
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:		

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

51

2722

10058

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:				
Fecha de la visita:			Institución educativa:					
Operador:			Sede educativa:					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:		No de manipuladoras:		No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.			
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.			
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.			
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.			
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.			
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.			
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.			
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.			
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)			
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)			
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).			
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)			
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)			
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)			
Porcentaje de cumplimiento:				%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

92

Educación

10059 2723

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VRI-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTORNO TERRITORIAL:

ASESORÍA Y CONSULTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

OBSERVACIÓN DE GRAMAJE

Fecha de la visita:

Nivel de escolaridad a verificar:

Municipio:

Operador:

Institución educativa:

Sede educativa:

Organolépticos y temperaturas

Contrato de prestación de servicios No.

No Semanas:

Tipo de Complemento:

Almuerzo

Residencias escolares

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de apoyo		Cumplimiento en gramajes							Aspectos								Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Complementos	
		Cumple	No cumple	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Proteína cárnica	Peso alcanzado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

100 60

ANEXO 31

Acta de aprobación de formatos

2775

1375

10061

Casanare

ACTA DE REUNION

FECHA: Yopal, Casanare, 02 de agosto de 2024
LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR/ DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA

INVITADOS:
Ana Lucia Rodríguez/ Profesional de apoyo interventoría
Yolisbeth Pérez / Profesional de apoyo interventoría.
Lenis Molina Choperena/ Profesional de apoyo interventoría.

Realiza apertura de la reunión el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría, saluda a los asistentes, e informa que, de acuerdo a solicitud radicada por parte de la Interventora, mediante oficio No. INTER-PAE-CAS-001-A-2024 el cual tiene por referencia lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación: día:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.
2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.
3. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.

La Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez mediante oficio INTER-PAE-CAS-001-A-2024, presenta a la Supervisión los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación así:

- Metodología y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-001- 2024).

Formatos administrativos:

- Acta de reunión

3776
1324
10062

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-0

ACTA DE REUNION

Formatos seguimiento, monitoreo y control, al contrato No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024

- Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares
- Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.

Formatos seguimiento, monitoreo y control, a los CONTRATOS INTERADMINISTRATIVOS: SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y No. INTERNO 1424 de 2024

- Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial.

- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial.

2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.

La Supervisión realiza la validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de interventoría.
Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad

3. Proposiciones y varios

La supervisión aprueba cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

54

2729
1374
10063

Casanare

ACTA DE REUNION

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

Anexos:
1. Listado asistencia general en un (1) folio

Transcribió: Yolisbeth Pérez
Asistente Admo. Interventoría

60 57

10064

ANEXO 32

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 7 al 31 de julio de 2025

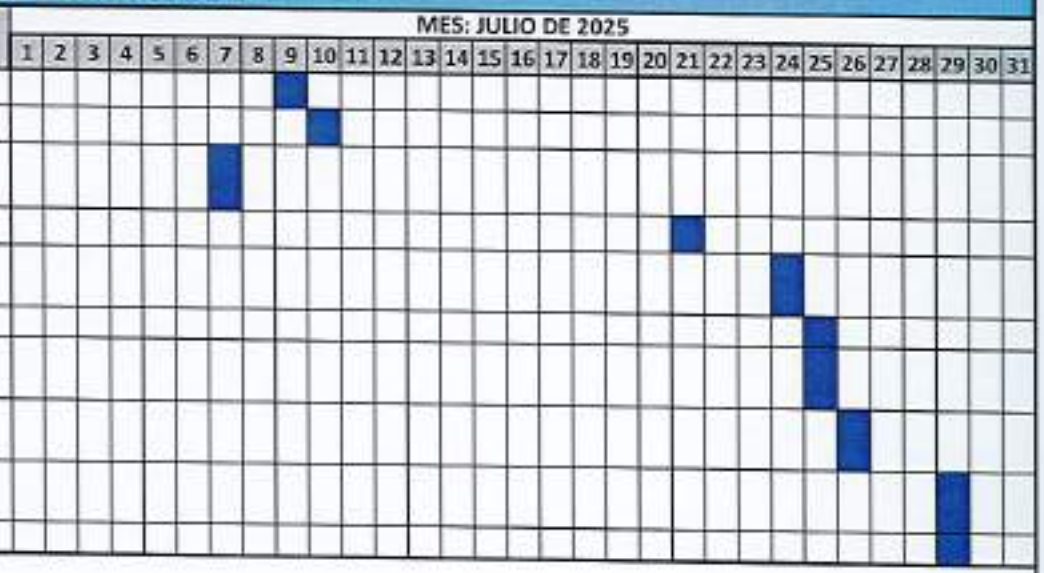
1065

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	PRINCIPAL
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
TAURAMENA	CRIEET	CRIEET
HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL -MASCULIO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO-SANTA HELENA	PRINCIPAL
MANI	JEUS BERNAL PINZON	MUNDONUEVO



CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

ANEXO 32.1

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

10067

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com
Teléfono: 3112632150

61

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE VISITAS TECNICAS SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: 07 AL 31 DE JULIO DE 2025

YOPAL- CASANARE
2025

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com
Teléfono: 3112632150

62

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5
MARCO NORMATIVO 6
MARCO CONCEPTUAL 7
1. OBJETIVOS 8
2. ALCANCE 8
3. METODOLOGÍA 8
4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025 12
4.1.1 FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES (RE) 14
4.1.2 FORMATO DE CONDICIONES DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 16
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS 17
5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 18
5.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES. 20
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 22

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE. 8
Tabla 2. Parametros técnicos evaluados de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares. 9
Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio modalidad estrategia Residencia Escolares. 11
Tabla 4. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. 12
tabla 5. visitas realizadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025. 13
Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 07 al 31 de julio de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 13
Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 07 al 31 de julio de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 14
Tabla 8. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 16
Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo del 07 al 31 de julio de 2025. 18
Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo del 07 al 31 de julio de 2025. 20

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 07 al 31 de julio de 2025. 13
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 07 al 31 de julio de 2025 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 15
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 07 al 31 de julio de 2025 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio. 15
Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 07 al 31 de julio de 2025 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 17

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.01445 de 2024, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se encuentran los anexos técnicos: Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, en los cuales se desarrollan en mayor detalle todos los aspectos que se deben tener en cuenta para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Por lo anterior, el seguimiento es una herramienta de gestión que busca determinar los avances y logros de los productos y resultados de las políticas públicas con relación a los objetivos propuestos. Por su parte, el monitoreo y control son actividades fundamentales en la implementación y ejecución de los programas, que permiten evaluar y ajustar las acciones desarrolladas, a partir del uso adecuado de la información, en coherencia con los procesos establecidos para la mejora continua del programa y sus estrategias.

A continuación, se presenta el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, durante la fase operativa del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024 en la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE).

MARCO NORMATIVO

Constitución Política de Colombia: Artículos 209, 270 y 287.

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

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

MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

1. OBJETIVOS

1. Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT, los documentos técnicos de nutrición establecidos en el proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024 y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

2. Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante todos los días establecidos dentro del calendario escolar.

2. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) estrategia Residencia Escolares (RE) en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare durante el periodo del 07 al 31 de julio de 2025.

3. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables en cada uno de los formatos en tabla N°2

se especifican los aspectos evaluados:

Tabla 2. Parametros técnicos evaluados de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares.

	Condiciones higiénico-sanitarias
Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: ____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
Abastecimiento de agua	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	
31	31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
32	32. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
33	33. Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
34	3Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	
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)
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Verificación de implementación de aseo	
41	41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio modalidad estrategia Residencia Escolares.

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 4.*

Tabla 4. Puntos de corte para calificación de visitas – UoPa.

Muy bueno	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaresidenciaescolar@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; de igual manera, se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista, por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 ejecutado por la empresa "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

En el periodo de operación comprendido periodo del 07 al 31 de julio de 2025, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración preparada, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnicos de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las unidades aplicativas y aplicar cabalmente el plan de saneamiento que responde a las necesidades de la sede educativa, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones y acompañamiento continuo.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 5 y 6 las visitas realizadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, es importante aclarar que, si bien en la tabla 5 se relacionan las visitas de infraestructura y SPQRS y/o actas de reunión y estrategia de vida saludable estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025.

Modalidad de atención	Visitas realizadas Del 07 al 31 de julio de 2025
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	10
Infraestructura	6
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión/CAE	1
Estrategia de vida saludable	2
Total, visitas Del 07 al 31 de julio de 2025	19

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de la modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE), es decir, las 19 visitas a las Instituciones Educativas oficiales, visitas que permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona los periodos evaluado Del 07 al 31 de julio de 2025, correspondiente a 4 semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 07 al 31 de julio de 2025



Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 07 al 31 de julio de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
9/07/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	PRINCIPAL
10/07/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
7/07/2025	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET
21/07/2025	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
24/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
25/07/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
25/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL -MASCULIO
26/07/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
29/07/2025	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO-SANTA HELENA	PRINCIPAL

4.1.1 Formato de Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025.

Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 07 al 31 de julio de 2025- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
9/07/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	PRINCIPAL	95,56%	Muy bueno
10/07/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	95,35%	Muy bueno
7/07/2025	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	94,87%	Bueno
21/07/2025	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	100,00%	Muy bueno
24/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	100,00%	Muy bueno
25/07/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	100,00%	Muy bueno
25/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL -MASCULIO	95,24%	Muy bueno
26/07/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	75,61%	Aceptable
29/07/2025	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO-SANTA HELENA	PRINCIPAL	92,86%	Bueno

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 07 al 31 de julio de 2025 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

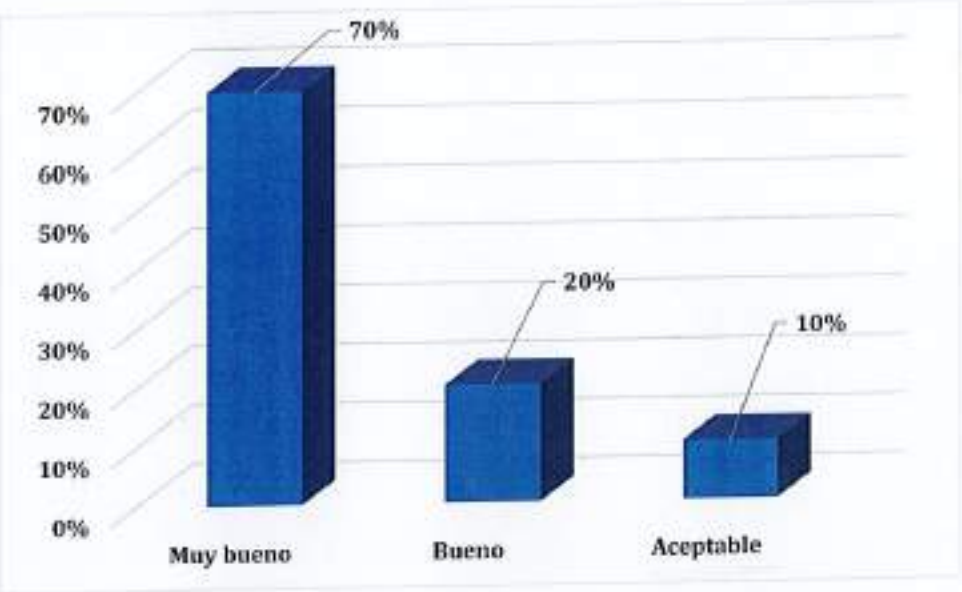


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 07 al 31 de julio de 2025 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio.



Es preciso aclarar que las variables de preparación, ensamble y distribución, almacenamiento, abastecimiento de agua, limpieza y desinfección, edificaciones e instalaciones tuvieron calificaciones bajas debido que, aunque la actividad ya se realizó, es decir fumigaciones, entrega de dotaciones y

elementos de aseo, los soportes no reposan en las carpetas operativas de cada una de las sedes educativas, por tanto, se realizó requerimiento al operador para que dejara una copia en cada sede.

4.1.2 Formato de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio.

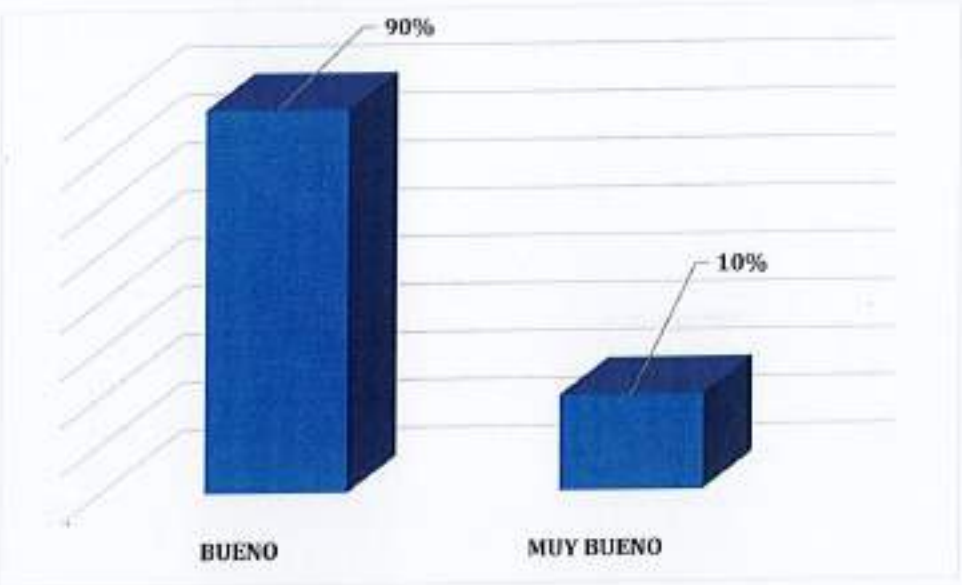
El formato de requerimientos alimentarios y nutricionales se aplicó seis (06) durante el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, en las instituciones educativas visitadas a en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE), debido a que en dichas Instituciones se encontraba en pre-alistamiento el menú del día o ya se había realizado la entrega de la ración, por ende, no se encontraron los componentes para realizar la verificación.

Tabla 8. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
7/07/2025	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	85,7%	Bueno
9/07/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	100,0%	Muy bueno
10/07/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	JESUS BERNAL PINZON	85,7%	Bueno
21/07/2025	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	85,7%	Bueno
24/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SAMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	85,7%	Bueno
25/07/2025	OROCUE	LUIS CAROOS GALAN SARMIENTO -MASCULINO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO	85,7%	Bueno

Es importante mencionar que el formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, permite verificar variables del formato de requerimientos alimentarios y nutricionales, por ende, su análisis será en conjunto.

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 07 al 31 de julio de 2025 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE)., bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Relacionados en la tabla N° 4).

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

Para modalidad ración preparada en Sitio estrategia Residencia Escolar (RE) complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, la calificación de cumplimiento general promedio durante el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 fue de 88.08% lo que requirió de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera, para aquellos hallazgos de tipo 1 que no dan lugar a subsanación por la afectación directa en la prestación de servicio, se aplicó descuento conforme a lo estipulado en el acta de conformación del comité técnico de seguimiento y control del 09 de agosto de 2024. Las variables más afectadas fueron las relacionadas con edificaciones e instalaciones.

4.2 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo del 07 al 31 de julio de 2025.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 91%, de cumplimiento debido Al cumplimiento en el numeral 2, relacionado con, "Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros". Esta última variable está relacionada con aberturas o comedores con ventanales amplios sin malla tipo angeo.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 58% de cumplimiento, variable que respecto a meses anteriores su porcentaje de cumplimiento bajó, lo que género planes de acción del operador realizando refuerzo en el programa de capacitación en los programas de limpieza y desinfección del plan de saneamiento establecido; se identificó No cumplimiento en variable. "6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna". Variable "7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna." Debido a la falta de diligenciamiento de los formatos.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un cumplimiento del 93% debido a que, aunque si se realizó el proceso de fumigación en todas las sedes priorizadas no reposan los soportes dentro de la carpeta operativa de la sede educativa, o por problemas de la infraestructura de las residencias escolares se requirió refuerzo en el control de plagas establecido, acción implementada por el operador.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	La variable evaluada en este ítem obtuvo un 57% de cumplimiento debido a No cumplimiento en la variable "13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. Variable "16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado", lo que género planes de acción del operador realizando refuerzo en la capacitación del personal manipulador en el programa Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.
Abastecimiento de agua	La variable 19 que compone este ítem obtuvo un cumplimiento del 71% "Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable." el operador realizó refuerzo en la capacitación del personal

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
	manipulador en el programa de Abastecimiento de agua.
Personal manipulador	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 94% de cumplimiento debido al No cumplimiento en las variables 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos, 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente y 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Acciones que requirieron plan de acción por parte del operador para el cumplimiento de la actividad.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 47 % de cumplimiento, debido a No cumplimiento en el numeral 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. el operador realizó refuerzo en la capacitación del personal manipulador lo anterior, fue realizado y los soportes reposan en las carpetas operativas.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 53% de cumplimiento debido al cumplimiento en los numerales 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación., 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado, Esta variable en la operación se encuentra con porcentaje de cumplimiento bajo debido a que algunas sedes no disponen del menaje suficiente y los recursos para actividades de mantenimiento preventivo a los equipos son limitados.
Participación ciudadana	Se obtuvo un 94% de cumplimiento general, debido a que se afectó la variable 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato, situación que se presenta en algunas sedes por deterioro de la publicación, no obstante, en las carpetas operativas que reposan en las residencias escolares se encuentra la información requerida, acción que fue subsanada por parte del operador en el cumplimiento de la publicación del menú y ficha técnica del PAE.
Verificaciones de implementos de aseo	El porcentaje de cumplimiento fue de 81%, dado que la única variable que se evalúa en este componente es la 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo lista de verificación elementos de aseo), acción que fue subsanada por parte del operador con la reposición inmediata de los elementos de aseo faltantes.

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad.

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo del 07 al 31 de julio de 2025

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Es importante mencionar que en cinco (5) de las seis (6) visitas realizadas donde se evaluó los requerimientos alimentarios y nutricionales se evidenció con concepto (BUENO); dado que se presentaron falencias en el ítem, 3. **Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.** 4. El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. 5. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. 6. En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. La evaluación de las variables anteriores, en las sedes con concepto (BUENO) se encuentran articuladas con el reporte del formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, debido a que en este se determina el cumplimiento en preparaciones y cantidades del menú del día con respecto a los documentos técnicos de nutrición, la I.E que afectó gramajes o preparaciones no autorizadas, se dio alcance a lo establecido en acta de conformación de comité relacionado con descuentos. En estas se incluyeron sedes como El Crieet sede principal municipio de Tauramena 85.7.%, Jesus Bernal Pinzón sede Pablo Antonio Barrera 100% municipio Mani, Puerto Colombia municipio de Hatocorozal, 85.7%. Luis Carlos Sarmiento masculino 85.7% y femenino municipio de Orocue con el 85.7% De igual manera, es importante mencionar que no fue posible aplicar la evaluación bajo este formato en todas las instituciones educativas visitadas, debido a que la visita de seguimiento, monitoreo y control no coincide con la entrega de los alimentos, coincidió con no clase o se encontraba en pre alistamiento, sin embargo, se verificó que se prea listarán los ingredientes conforme al menú del día.

4.3 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 00335 de 2021, para los periodos Del 07 al 31 de julio de 2025, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS – Estrategia Residencia Escolares (RE)	Del 07 al 31 de julio de 2025	Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 94.68% Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS = 88.08%.
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.			
	Aporte Alimentario y			

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína). • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.			

Dado que el resultado de los indicadores trazadores para ración preparada en sitio está conforme a la tabla N° 4 el Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio es del RPS = 94.68% y el promedio para el caso de los requerimientos nutricionales es del 88.08%, el cumplimiento de los objetivos para el contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, en los periodos Del 07 al 31 de julio de 2025, tuvo desempeño sobre calificación bueno para requerimientos nutricionales, lo que garantiza una prestación del servicio adecuada y de calidad.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se recomienda realizar el acompañamiento a las instituciones educativas que obtuvieron calificaciones por debajo de lo esperado (aceptable o deficiente), reforzando la formación individualizada para garantizar la calidad del servicio en todas las instituciones educativas.

2. Las instituciones educativas cuentan con las condiciones mínimas para llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE, en modalidad RPS estrategia residencias escolares, pero se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, haciendo énfasis en la socialización constate de los documentos técnicos de nutrición y manejo de estos.

3. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos

PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los cinco grados de escolaridad.

4. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo, almacenamiento y rotulación de alimentos. Se debe realizar acompañamiento en las sedes educativas para garantizar el uso óptimo de las materias primas.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

10090

ANEXO 32.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 7 al 31 de julio de 2025

10091

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	07 07 2025	Hora inicio:	10:00AM	Institución educativa:	CRIEET		
Operador:	U.T PAE INTEGRADO CASANARE 2024	Hora terminación:	12:55PM	Sede educativa:	CRIEET		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	14	
			X				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias Edificaciones e instalaciones	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	se observa deficiencia de limpieza en áreas de preparación y comedor.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	NO	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 19-09-2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N/A	

10092

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	se observa manipuladora sin calzado correspondiente a la dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10093

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	93,7 % Bueno		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		semana 1 Menu 1

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de servicio, en la I.E CREER del Municipio de Tauramena.

- Se observa materia prima en optimos condiciones, se realiza toma de gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Maria Diaz
Documento: 43617281	Documento: 28268878
Cargo: Nut de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

EG

10094

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	0 7 0 7 2 0 2 5	Institución educativa:	CRIEGT				
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Sede educativa:	CRIEGT				
Contrato de prestación de servicios No:	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	14	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 1 Almuerzo	Pechuga en salsa criolla - Arroz blanco - Papa salada - Ensalada sol (Repollo, zanahoria rayada y cebolla con mayonesa) - Jugo de guayaba - Colada de fecula de maiz - Agua potable.				
Intercambios	Alimento:		Fecha:		Autorizado por:
	Motivo del intercambio:				

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	86.7 %

Observaciones

Se realiza verificación de requerimiento alimentario y nutricional.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leidys Molina	Nombre: Gloria Diaz
Documento: 1.116.812.281	Documento: 23166726
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa

87

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VR-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: TAURAMENA.

Fecha de la visita: 07/07/2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria. | Institución educativa: CRIEGT | Sede educativa: CRIEGT | Tipo de Complementación: | Almuerzo | Residencias escolares: X

Operador: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 | Contrato de prestación de servicios No.: 1446 - 2024 | No Servidos: 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pechuga en salsa criolla	Pechuga en salsa criolla	C		54	50	63	556	60		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Arroz blanco	Arroz blanco	C		147	127	124	132	104	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Papa salcida	Papa salcida	C		130	72	126	109	110		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Ensalado sol	Ensalada sol	C		101	78	63	80	70		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	C		238	214	235	229	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Colada de fecula de maiz	Colada de fecula de maiz.	C		158	158	157	157	130	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Agua potable	Agua potable	C		237	239	235	237	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

Porcentaje de cumplimiento: 57.1

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen con ambos de calidad + organolépticas / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA	FIRMAS
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Maria Diaz	Nombre:
Documento: 43 617 281	Documento: 1082 [illegible] 78	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economista	Cargo:

10096

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. 0

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIETT	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO / RURAL X	
SEDE	CRIETT	FECHA DE VISITA		07-07-2025	HORA INICIO:	10:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:55 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para protegar los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

89



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa manipuladora sin calzado correspondiente a la dotación



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, esta debidamente identificada para evitar su uso..			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA | FO-AT-IF-06 11-06-20 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO – POLLO EN SALSA CRIOLLA







FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE				NO CUMPLE	X

CEREAL-ARROZ BLANCO







FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

RTP-PAPA SALADA







FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE				NO CUMPLE	X

VERDURA – ENSALADA SOL







FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3

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-09 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

CUMPLE		NO CUMPLE	X

FRUTA-JUGO DE GUAYABA



FOTOGRAFIA No. 13	FOTOGRAFIA No. 10



FOTOGRAFIA No. 14	FOTOGRAFIA No. 10



FOTOGRAFIA No. 15	FOTOGRAFIA No. 10

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

DERIVADO DE CEREAL-COLADA DE FECULA DE MAIZ



FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

10101

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TAURAMENA			
Fecha de la visita:	07072025	Institución educativa:		CRIGET				
Operador:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Sede educativa:		CRIGET				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	ALMUERZOS:	No de servicios:	14	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	15

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	2	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	500ml	1000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	500g	1000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	4	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	90	90	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Julio 21 de Julio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lewys Molina	Nombre: Maryeny Diaz
Documento: 4261781	Documento: 1 [illegible]
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Ecónoma

94

10102

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Tamara	
Fecha de la visita:	09	07	20	Hora inicio: 10:00AM	Institución educativa:	Arturo Solozar Mejía	
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 1:20PM	Sede educativa:	Principal	
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X	No de servicios: 42

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No han realizado control de plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	Se observa recipiente en el interior del semero sin tapa.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10103

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07-04-2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10109

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						94.4 = Bueno		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir al hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 1 menu 3

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de verificación del servicio en la I.E Arturo Salazar Mejía sede principal del municipio de Tumaco.
- Se observan áreas limpias y ordenada.
- No cuenta con control de plagas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Hilda Isidora Pekuyo
Documento: 43 617 281	Documento: 47433616
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: TO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Tamara

Fecha de la visita: 09-07-2025 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria (caribe y aguinaldo) — Institución educativa: Alfonso Salazar Mejía — Sede educativa: Alfonso Salazar Mejía — Tipo de Complementación: — Almuerzo: — Residencias escolares: X

Operador: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No.: 1446-2024 — No Servicios: 42

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Goulash de Pollo	Goulash de Pollo	C		152	130	115	132	115	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arroz con frijoles	Arroz con frijoles	C		90	93	97	93	72	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Pure de papa	Pure de papa	C		123	113	93	110	110	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Jugo de piña	Jugo de piña	C		234	202	221	219	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Colada de avena	Colada de avena	C		169	126	150	148	130	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Agua potable	Agua Potable	C		231	233	231	231	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

INDICADOR: No de preparaciones con calificación aceptable de calidad y organolépticas / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Jhoys Molina	Nombre: Hilda I Pelayo	Nombre:
Documento: 43617281	Documento: 47433616	Documento:
Cargo:	Cargo: Economa	Cargo:

Alimentos Aprender

9b

10106

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VIPS-07
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Tamara		
Fecha de la visita:	09 07 2025	Institución educativa:	Arturo Solozor Mejia		
Operador:	U.T PAE CASANARE 2024	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No:	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	ALMUERZOS:	No de servicios: 42

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 3 Almuerzo. — Cordoch de pollo - Arroz con fideos - Pure de papa - Jugo de piña - Colada de avena - Agua potable

Intercambios: Alimento: | Fecha: | Autorizado por: | Motivo del intercambio:

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Hilda J. Pelayo
Documento: 43 617 281	Documento: 47 433 616
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa

99

10107

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-06 11-08-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZA MEJIA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		09-07-2025	HORA INICIO:	10:00AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:20 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para protegor los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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-01 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa recipiente en el interior del servicio sin tapa



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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-03 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-08-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO-GOULASH DE POLLO



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

CEREAL-ARROZ CON FIDEOS



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

RPT-PURE DE PAPA



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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-58 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENUS					
FRUTA-JUGO DE PIÑA					
					
FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
DERIVADO DE CEREAL-COLADA DE AVENA					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
AGUA POTABLE					
					
FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE	X	NO CUMPLE			

10112

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-ARPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	10 07 2025	Hora inicio:	11:20AM	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzon		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Hora terminación:	1:15PM	Sede educativa:	Pablo Antonio Romero		
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	14
				X			

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acciones de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generen sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Baño Completo
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	se envio formatos adelantados a la visita
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	se enviaron formatos diligenciado no acorde a la fecha de la visita.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	N.O	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10113

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 7/07/2024	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, estraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	NO	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

106

10114

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		93,9 % Bueno	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 1 menu 4

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de prestación de servicio en la sede Pueblo Antonio Barrera del municipio de Moñi.

- Se observa manipuladora con dotación completa, limpia y correcto uso de los elementos de proteccion (gorro y tapaboca).
- Materia prima almacenada correctamente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Luys Molina	Maridu Becerra L.
Nombre: Luys Molina	Nombre: Maridu Becerra L.
Documento: 43 617 281	Documento: 40.345.863
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

107

10115

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	10072025		Institución educativa:	Jesus Remy Pinzón			
Operador:	VETERANOS INTEGRADOS CASANARE SAS		Sede educativa:	Pablo Antonio Bermeo			
Contrato de prestación de servicios No:	1446-2024		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	14
				x			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 4 Almuerzo. — Carne de res cocinada - Arroz amarillo - Tajadas de plátano verde - ensalada dulce con crema de leche - Jugo de lulo.

Intercambios: Alimento: | Motivo del intercambio: | Fecha: | Autorizado por:

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N. C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N. C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	85.7 %

Observaciones

Se realizo verificación de requerimiento alimentario y nutricional.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jesus Molina	Nombre: Maribel Becerra L.
Documento: 9617281	Documento: 40.285.384
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora

108

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: PO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

UNIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Maní

Fecha de la visita: 10-07-2025 — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria — Institución educativa: Jesus Bernal Pinzon — Sede educativa: Pablo Antonio Barrera — Tipo de Complementación: — Almuerzo — Residencias escolares

Operador: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No. 1446-2024 — No Servicios 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de ítems		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1: Peso/volumen	muestra 2: Peso/volumen	muestra 3: Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne enchoclada	Carne enchollada	C		66	95	97	86	60	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	C		136	168	164	156	113	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Monedas de plátano verde	Monedas de plátano verde	C		42	44	45	43	110		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Ensalada dulce con crema leche	Ensalada dulce con crema de leche	C		79	67	61	69	70		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Jugo de lulo	Jugo de lulo	C		212	312	305	276	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	

Número de cupos atendidos: 60

Observaciones:

Se realizo Verificación de gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Jairys Molina	Nombre: Maria Becerra	Nombre:
Documento: 1.117.617.281	Documento: 40.045.383	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Vigilante	Cargo:

60

10117

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERMAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO / RURAL X	
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA		10-07-2025	HORA INICIO:	11:20AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:15 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

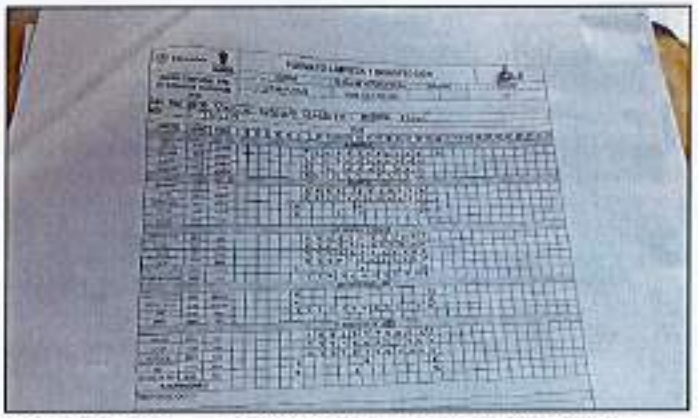


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidencia formatos adelantados a la visita



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: se evidencia formatos diligenciados no acorde a la fecha de la visita

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-09 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	X

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación..

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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	



FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

10120

Educación

Gobernación de Casanare

Alimentos Aprender

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

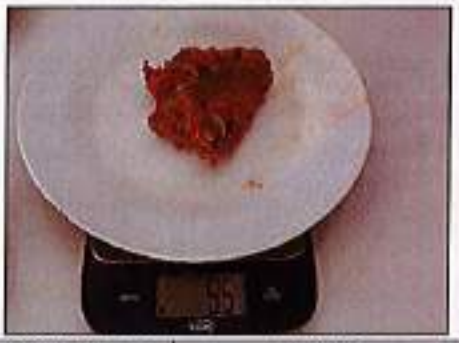
FO-AT-IF-06 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENUS

PROTEICO-CARNE ENCEBOLLADA







FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

CEREAL-ARROZ AMARILLO







FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

RPT-PURE DE PAPA







FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE				NO CUMPLE	X

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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENUS					
VERDURA-ENSALADA DULCE CON CREMA DE LECHE					
					
FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X6	
FRUTA-JUGO DE LULO					
					
FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

10122

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Hato Corozal		
Fecha de la visita:	16	07	2025	Hora inicio:	2:45 PM	Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas		
Operador:	U.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	3:80PM	Sede educativa:	Luis Hernandez Vargas		
Contrato de prestación de servicios No.	1446- 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	33
						X			

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes, ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unidad
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	1	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 17/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10123

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	NO	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10124

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2018

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:				100 * Muy Bueno
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 2 menu 8

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de verificación de materia prima en la I.E Luis Hernandez Vargas del municipio de Hato Corozal.

- Se evidencio materia prima completa y en buen estado correspondiente al menu 8 tiempo de comida - cena.
- Las áreas se encuentran limpias y ordenadas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luis Molina.	Nombre: * Katerine Mora
Documento: 1961728	Documento: * Katerine Mora
Cargo: Prof de Mate	Cargo: * Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1/7

10125

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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO / RURAL X	
SEDE	LUIS HERNANDEZ VARGAS	FECHA DE VISITA		16-06-2025	HORA INICIO:	2:45 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	3:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

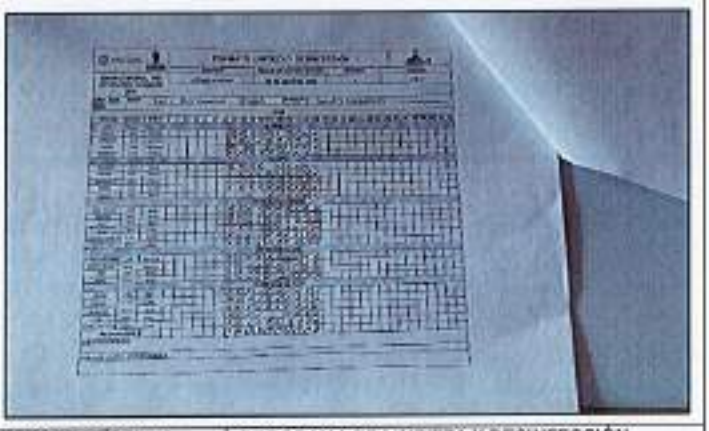


FOTOGRAFÍA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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	PO-AT-IF-09 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación			FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 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:			



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

10128

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Hato Corozal			
Fecha de la visita:	21	07	2025	Hora inicio: 12:00PM	Institución educativa:	Puerto Colombia			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 1:30PM	Sede educativa:	Puerto Colombia			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	17	
					X				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unidad
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	NO	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 9/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	1	

121

10129

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20/07/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generen posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10130

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

41	La entrego de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

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

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre incumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		semana 3 menú 11

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de ingreso en la I.E Puerto Colombia del municipio de Hato Corozal.
Se observa personal manipulador con dotación limpia y completa.
Las materias primas almacenadas segun sus caracteristicas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Janys Molina	Nombre: Claudia Yelitza Silva Rodriguez
Documento: 43 617 281	Documento: 1.119.510.415
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

123

10131

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Norte Corozal
Fecha de la visita:	21 07 2025	Institución educativa:	Puerto Colombia
Operador:	UAE PAE INTEGRADOS CASANARE - 2024	Sede educativa:	Puerto Colombia
Contrato de prestación de servicios No:	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: ✓ / ALMUERZOS: / No de servicios: 17

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 11	Pechuga en cubos guisada - Arroz con fideos - Ensalada de Platano verde - Sorbete de guayaba - Agua potable					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio:		Fecha:		Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.7 %

Observaciones

Se realiza verificación de requerimiento alimentario y nutricional manipuladora manifiesta del cambio de preparacion platano en lengueta por platano maduro cocido debido a la sobremenduracion que presentaba.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Luis Molina	x Claudia F.
Nombre: Luis Molina	Nombre: x Claudia Yelitza Silva R.
Documento: 9317617 281	Documento: x 1.119.510.415
Cargo:	Cargo: x manipuladora

724

10132

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Hato Corozal

Fecha de la visita: 21 - 07 - 2025 — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria — Institución educativa: Puerto Colombia — Sede educativa: Puerto Colombia — Tipo de complemento: — Almuerzo — Residencias escolares: ✓

Operador: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No.: 1446 - 2024 — No Servicios: 17

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Pechuga guisada en cubos	Pechuga guisada en cubos	C		109	101	117	109	60	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arroz con fideos.	Arroz con fideos	C		112	116	123	117	113	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Lengueta de plátano verde	Plátano maduro cocido		NC	59	48	57	54	100		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	C		322	328	326	325	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Agua potable	Agua potable	C		339	340	342	340	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Ensalada cocida	Ensalada cocida	C		98	77	65	80	70		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC

INDICADOR: No. de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 80%.

Observaciones:

Se realiza verificación de gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Jenys Molina	Claudia R.	
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Claudia Yelitza	Nombre:
Documento: 43'617 281	Documento: 1119.510.415	Documento:
Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Manipuladora.	Cargo:

425

10133

Educación	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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PUERTO COLOMBIA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO RURAL X	
SEDE	PUERTO COLOMBIA	FECHA DE VISITA		21-07-2025	HORA INICIO:	12:00 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 19: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 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:			



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
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-A2-IF-08 11-08-03 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

ERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

PROTEICO –PECHUGA EN CUBO GUISADA



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

CEREAL-ARROZ BLANCO



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

RFT-PLATANO MADURO COCIDO



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE			NO CUMPLE		X

JUGO DE FRUTA-SORBETE DE GUAYABA

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 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 11	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 13	FOTOGRAFIA No. 10	FOTOGRAFIA No. 14	FOTOGRAFIA No. 10	FOTOGRAFIA No. 15	FOTOGRAFIA No. 10
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

ENSALADA/VERDURA COCIDA



FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3
CUMPLE				NO CUMPLE	

10138

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	24	07	2025	Hora inicio: 5:30PM	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento			
Operador:	UT PAE INTEGRADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 7:00PM	Sede educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento			
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	21	
					X				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 30/08/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10139

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/04/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10140

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: PO-A1-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		100 * Muy Bueno	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		semana 3 menu 14

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificacion de prestación de servicio en la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento del municipio de Oiocue
- Se evidencia áreas limpias y ordenadas.
- Personal manipulador portar dotacion completa y limpia.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Molina	Gladys Rueda M
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Gladys Rueda M
Documento: 43 617 281	Documento: 23782597
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

133

10141

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	24/07/2025		Institución educativa:	Luis Carlos Galan Saimiento			
Operador:	VALENTINA ROJAS		Sede educativa:	Luis Carlos Galan Saimiento			
Contrato de prestación de servicios No:	1446- 2024		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	21

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 14	Pollo asado – Arroz amarillo – Ensalada Fresca Tomate, Pepino con limón – Jugo de mango – Agua Potable				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N·C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N·A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N·C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85.7 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Gladys Diaz
Documento: 43 617 250	Documento: 23783597
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipuladora

134

10142

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 09
CÓDIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:		SECRETARIA DE CASANARE			Municipio:						
Fecha de la visita:	24/07/2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	Luis Carlos Galán Sarmiento-Fenicia	Sede educativa:	Principal	Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencia escolar:	
Operador:	U.T. PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Contrato de prestación de servicios No.	1496-2024			No Beneficios:				X	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	cocidos 1 Peso/ volumen	cocidos 2 Peso/ volumen	crudos Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pollo Asado	Pollo Asado	C		47	39	39	41	60		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	C		172	156	146	158	113	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Ensalada de Platano Verde	Ensalada de Platano Verde	C		52	54	60	55	100		NC	C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-		NC
Ensalada Pepino con limontomate	Ensalada Pepino-tomate con limon	C		68	53	70	63	60	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Jugo de mango	Jugo de mango	C		266	260	253	259	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Agua potable	Agua Potable.	C		233	233	205	223	200	C		C		C		C		C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

Observaciones: | Porcentaje de cumplimiento: 66.6 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Gladys Ayala	Nombre:
Documento: 47617281	Documento: 23753597	Documento:
Cargo: Prof Apoyo.	Cargo: Manipuladora	Cargo:

125

10143

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 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO X / RURAL	
SEDE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO	FECHA DE VISITA		24-07-2025	HORA INICIO:	5:30 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	7:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manejo y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

136

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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente..			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 24: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 11	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 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	



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS
PROTEICO POLLO ASADO

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 11-06-20 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE			NO CUMPLE		X

CEREAL –ARROZ AMARILLO



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		

RPT-TAJADA DE PLATANO VERDE



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE			NO CUMPLE		X

VERDURA-PEPINO, TOMATE CON LIMON



FOTOGRAFIA No. 13	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 14	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 15	MUESTRA 3
CUMPLE		X	NO CUMPLE		X

Educación			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. 2

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

FRUTA-JUGO DE MANGO



FOTOGRAFIA No. 13	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 14	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 15	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 13	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 14	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 15	MUESTRA 3
CUMPLE		X		NO CUMPLE	

10148

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. 1445-2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Carlos Galán Sarmiento	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Compoalegre	FECHA VISITA: 24-07-2025			HORA INICIO:	8:30 AM	
OPERADOR:	U.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:30 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	Leidys Molina Chofeiena	43617281	Aof. Apoyo	311 222 9097
2	Ruby Gonzalez Pdte	1007678241	Economa	312 4078449
3	Cleo B. Llanos Moreno	19.401.145	Rector	3132083804
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el inventario de materias primas de la I.E Compoalegre del municipio de Orocue perteneciente a la estrategia de Residencias Escolares.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Teniendo en cuenta la novedad reportada frente la inexistencia indefinida de la docente se hace necesario el levantamiento del inventario de la materia prima existente de I.E Compoalegre, alimentos a la semana 3 del ciclo de menú fondo del 21 al 27 de Julio de la presente anualidad.

En compañía de la manipuladora de alimentos se procede constatar con la planeación realizada en remisión de la materia prima almacenada la cual se relaciona a continuación:

Aceite de soya 2 ud x 900ml, fecula de maiz 2 ud x 1000g, arroz blanco 7 ud x 4600g, arveja seca 1 ud x 460g, avena en hojuela 1 ud x 250g, azucar blanco 2 ud x 500g, cafe 1 ud x 500g, chocolate 1 ud x 500g, fideos 1 ud x 250g, frijol 1 ud x 460g, garbanzo 1 ud x 460g,

141

10149

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Harina de maiz blanco 2 uds x 500g harina de trigo 1 ud x 500g, leche en polvo 3 uds x 380g, lentejas 1 ud x 460g, miel de abejas 1 ud x 300ml, Pasta espagueti 2 uds x 250g, sal 1 ud x 500g, bocadillo 1 ud x 300g, galletas de soda 2 ud x 100g, arroz integral 3 uds x 400g, pan blanco 2 ud x 440g, Pernil blanco 2 uds x 220g, rosquillas de anis 7 ud x 75g, achiote seco 1 ud x 25g, mantequilla 2 uds x 125g, margarina 1 ud x 180g, fariña 2 uds x 350g, salsa mostaza 1 ud x 80g unas deshidratadas 1 ud x 80g.
Ajo 40g, arveja verde 306g, cebolla cabezona 961g, cebolla junca 1104g, cilantro 3g, habichuela 132g, frijol comun 467g, Ñame cohombro 744g pimenton rojo 70g, Platano maduro 3230g, platano verde 1464g, remolacha 195g repollo 840g, Tomate 2758g, Yuca 1872g, zanahoria 1922g, banano Juso 522g curuba 720g, guayaba 480g, limón 862, lulo 1800, mandarina 6ud, mango 720g, maracuya 1128g, Naranja 2016g, papaya 690g, piña 1320g, sandia 900g, tomate de árbol 600g, Kumis 2ud, yogurt de mora 2ud, yogurt de melocoton 2 uds, yogurt de fresa 2uds, res magra 2,63 kg, cuajada 0,38kg Huevo de gallina 35 uds, pechuga de pollo 2,93 Kg, queso campesino 1 ud, queso doble crema 2 uds.
Con respecto a lo anterior, se precisa que si bien las materias primas se encuentran en su totalidad conforme a lo planeado en los ciclos del menú y guias de preparación, resulta pertinente hacer la entrega y disposición de las materias primas lo antes posible a los beneficiarios del programa alimentación escolar, evitando su deterioro organoléptico y de calidad. Por lo tanto conforme a la reunion cne adelantada el dia de hoy se deja por parte de la supervisión, interventoria, operador, miembros del CNE, hacer entrega formal de las materias primas almacenadas pertinentes a los menús 11, 12, 13, 14, 15, 25 y 26, para realizar la entrega a los beneficiarios dejando soporte acta y registro fotografico)

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Ingrid Molina
NOMBRE: Ingrid Molina
CEDULA: 43617281

FIRMA: Ruby Gonzalez Paez
NOMBRE: Ruby Gonzalez Paez
CEDULA: 1007678241

FIRMA:
NOMBRE: Cesar B. Flores Munoz
CEDULA: 19.401.195

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

142

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LIUS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
SEDE	CAMPOALEGRE	FECHA DE VISITA		24-07-2025		RURAL	X
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA INICIO:	1:54 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN	2:50 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	Verificar materia prima de Modalidad preparado en sitio estrategia residencias escolares



FOTOGRAFÍA No. 2	Verificar materia prima Modalidad preparado en sitio estrategia residencias escolares



FOTOGRAFÍA No. 3	Verificar materia prima de Modalidad preparado en sitio estrategia residencias escolares



FOTOGRAFÍA No. 4	Socialización con el rector Cesar Llanos I.E Luis Carlos Sarmiento

10151

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AE-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	25	07	2025	Hora inicio:	5:50AM	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	7:51am	Sede educativa:	Principal - Masculino.		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	16
						X			

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unidad
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 15/08/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10152

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/07/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Area sin identificar
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con suficientes cucharas, platos y pocillos.

745

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

Verificación de Implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		93,5 x BUENO	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	semana 3 menu 15

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificacion de prestacion de servicio en la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento - Masculino del municipio de Otoca.

- Se evidencian áreas limpias y ordenadas.
- El personal manipulador cuenta con dotacion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina	
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Mini Johanna Garcia
Documento: 43 617 281	Documento: 23836196
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: d Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

10454

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VR-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Orocue.

Fecha de la visita: 25-07-2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria. | Institución educativa: Luis carlos Galan Sarmiento-Mesetuno | Sede educativa: Luis carlos Galan Sarmiento-Mesetuno | Tipo de Complemento: | Almuerzo | Residencias escolares: X

Operador: UT PAE INTERLIDIOS CASANARE 2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1446 - 2024 | No Servicios: 16

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de receta: Cumple	Cumplimiento de receta: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Caldo de Pechuga	Caldo de Pechuga	C		61	65	66	64	50	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arepa con queso	Arepa con queso	C		63	77	70	70	110		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Café con leche	Café con leche	C		204	206	215	208	220		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 33.3

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Jeeys Molina	Nombre: XIMI Johanna C.	Nombre:
Documento: 4361128	Documento: 23836496	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa	Cargo:

Alimentos Aprender

747

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	23/7/2025	Institución educativa:	Jus Carlos Galan Sarmiento - Masculino		
Operador:	ENCARGO INTERNADOS	Sede educativa:	Jus Carlos Galan Sarmiento - Masculino		
Contrato de prestación de servicios No:	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	ALMUERZOS:	No de servicios: 16

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 15 Caldo de pollo - pregra con queso - cafe con leche.

Intercambios: Alimento: | Fecha: | Autorizado por:

Motivo del intercambio:

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	85.7 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Yuly Johanna Garcia
Documento: 43 617 281	Documento: 1 236 196
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa

10156

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-09 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO X / RURAL	
SEDE	MASCULINO	FECHA DE VISITA		25-07-2025	HORA INICIO:	05:30 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:51 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Item No 13: . Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Item No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente..

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ALMACENAMIENTO**

Item No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación			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 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No 7	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			

10158

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 11-06-23 Ver.3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

VERIFICACION DE GRAMAJES Y CICLO DE MENUS

PROTEICO-CALDO DE POLLO







FOTOGRAFIA No. 1	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 2	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 3	MUESTRA 3
CUMPLE	X		NO CUMPLE		

CEREAL -AREPA CON QUESO







FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	

LACTEO-CAFÉ CON LECHE







FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1	FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2	FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3
CUMPLE		NO CUMPLE		X	

151

10159

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Orocue		
Fecha de la Visita:	25	07	2025	Hora inicio:	1:30PM	Institución educativa:	C.E Minalindo		
Operador:	V.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	2:45PM	Sede educativa:	C.E Minalindo		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	14
						X			

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	N.O	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10160

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/07/2025	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10161

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-07-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		100	* Muy Bueno
Concepto Técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana	SI		NO	X	Semana 3 menú 15

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de materia prima en la I.E. Miralindo sede principal del municipio de Arboletes.

- Se observa áreas limpias y ordenadas.
- El personal manipulador cuenta con dotación completa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Luys Molina	Luz Meris Arrieta
Nombre: Luys Molina	Nombre: Luz Meris
Documento: 43 617 281	Documento: 1 112 400 739 7
Cargo: Prof de apoyo	Cargo: + economia
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

159

10162

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-F-30 11-20-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO RURAL X	
SEDE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	FECHA DE VISITA		25-07-2025	HORA INICIO:	01:30 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	2:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

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-IP-08 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Item No 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:



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Item No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1016S

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	San Luis de Palenque		
Fecha de la visita:	26	07	2025	Hora inicio:	12:00PM	Institución educativa:	Francisco Jucen		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	3:00PM	Sede educativa:	La Riverita		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	15
						✓			

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	0	se observa acumulacion de aguas lluvias alrededor
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	N.O	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	comparticlo con la unidad
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 11/08/2024	N.O	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	el recipiente no cuenta con tapa.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10166

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	formatos sin diligenciar.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia soporte de certificado medico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con dotacion
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con elementos para las actividades y cumplir con la normatividad.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con capacitacion en principios B.P.M.
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se evidencia el area identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10167

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	NO
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO

Verificación de implementos de aseo

41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			75% Aceptable
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 3 menu 25

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificacion de la prestacion del servicio en la IE Francisco Lucea - Sede La Buenta.

Durante el recorrido se evidencian las siguentes novedades:

- Presencia de agua estancada en los alrededores de la sede.
- El personal manipulador no porta la dotación correspondiente al momento de la visita.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Maria Elena Lopez
Documento: 43 617 281	Documento: 42 882 580
Cargo: PM1 de APOYO	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

160

10168

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-F-08 11-06-20 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	LA RIVERITA	URBANO	
SEDE	LA RIVERITA					RURAL X	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	FECHA DE VISITA		28-07-2025	HORA INICIO:	12:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	3:00 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se observa acumulación de agua lluvias acumulada



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

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-F-08 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente..

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: El recipiente no cuenta con tapa



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 22: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No cuenta con dotación



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013..

CUMPLE	X	CUMPLE	

Observaciones:

10170

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	29 07 2025	Hora inicio:	10:00 AM	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo - Santa Helena		
Operador:	U.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024	Hora terminación:	12:00PM	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	20	
			V				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	compartido con la unickel.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 14/09/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	se evidencia recipiente sin tapa.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

10171

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuentan con suficiente vasos, cucharas y platos.

164

10172

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			67.5 * Bueno.
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menu 17

Observaciones generales de la visita

Informe de visita Tecnica de Verificación de Prestación de Servicio en la I.E Camilo Torres Restrepo - Sede principal de municipio de Mani.

En el marco del seguimiento a la prestacion del servicio de alimentacion escolar se realizó visita técnica a la I.E.

Durante la visita se Observaron las Siguientes condiciones:

- Las Areas de almacenamiento y preparacion se encuentran limpias y ordenadas.
- La documentacion exigida para el Servicio se encuentra completa y actualizada.
- La materia prima, utilizada para la preparacion de los alimentos se encuentra en buen estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina	Natividad. ortega
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Natividad Ortega
Documento: 43 617 281	Documento: 33645217
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

10173

Educación			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 INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA HELENA DE CUSIVA	FECHA DE VISITA		29-07-2025	HORA INICIO:	10:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

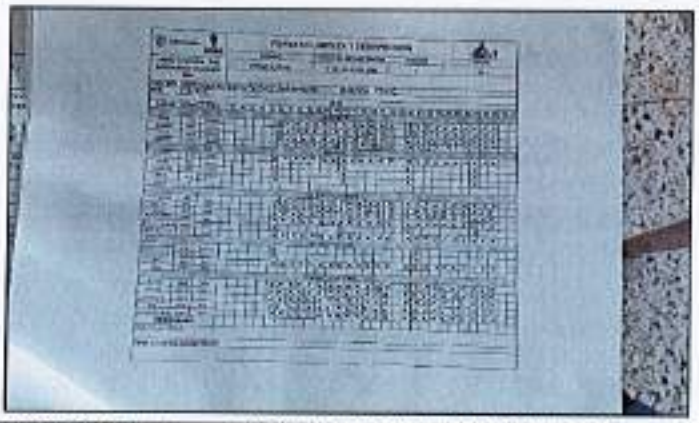


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

166

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: se evidencia recipiente sin tapa			



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado...			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21 Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente..			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 22: Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	CUMPLE	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-06-03 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024





FOTOGRAFÍA No. 11	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Ítem No 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)		**Ítem No 40:** Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:	CUMPLE: x	NO CUMPLE:
Observaciones:		**Observaciones:**	

10176

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	29 07 2025	Hora Inicio:	1:40PM	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzón		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Hora terminación:	2:50PM	Sede educativa:	Mundonuevo		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 – 2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	16
				✓			

Califique segun nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	N.O	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No cuenta con protocolo de aceite.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

169

10177

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

10178

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		96,41 % Muy Bueno	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menú 17

Observaciones generales de la visita

En el marco del seguimiento a la prestacion del servicio de alimentacion escolar, se realizo visita técnica a la I.E Jesus Bernal Pinzon sede Mundonuevo del municipio de Moñitos.

El personal manipulador de alimentos porta dotacion completa, en buen estado y debidamente limpia.

La materia prima utilizada para la preparacion de los alimentos se encuentra en buen estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Diana C. Della Rendueles
Documento: 43 617 281	Documento: 1079668815
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

771

10179

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-F-08 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MUNDONUEVO	FECHA DE VISITA		29-07-2025	HORA INICIO:	1:40 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

172

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-A7-IF-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente..

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:





FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Ítem No 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)		**Ítem No 40:** Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
Observaciones:		**Observaciones:**	

10182

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

10183

ANEXO 33

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 7 al 31 de julio de 2025

10184

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: JULIO DE 2025
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	9
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	24
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	25
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	25
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	29
MANI	CAMILO TORRES SANTA ELENA DEL CUSIVA	PRINCIPAL	29

CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

10185

ANEXO 33.1

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 7 al 31 de julio de 2025

10186

Informe Técnico sobre la Infraestructura de las residencias escolares Priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) - Departamento de Casanare

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

178

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024
No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PERIODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 6
2. MARCO NORMATIVO 6
3. MARCO CONCEPTUAL 7
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 10
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO 2025 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 12
8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? 12
8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? 13
8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? 13
8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? 13
AREA DE ALMACENAMIENTO. 13
8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? 13
8.6 El material predominante del techo en ese lugar es: 14
8.7 El material predominante del piso en ese lugar es: 14
8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 14
8.9 ¿Cuenta con neveras? 15
8.10 ¿Cuenta con congeladores? 15
8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? 16
8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? 16
AREA DE PREPARACION. 16
8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? 16
8.14 El material predominante del techo en ese lugar es: 16
8.15 El material predominante del piso en ese lugar es: 16
8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 16
8.17 ¿Cuenta con estufas? 17

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?: 17
8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? 18
8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? 18
8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? 18
AREA DE CONSUMO 18
8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? 18
8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? 19
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 19
8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? 19
8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? 19
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? 20
8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? 20
8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? 20
SERVICIOS SANITARIOS 20
8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? 20
SERVICIOS PUBLICOS 20
8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? 20
8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? 21
8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? 21
8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? 21
INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO 22
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 22

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas. ---- 10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---- 10
Tabla 3. Consoliudado de visitas de diagnostico a las instituciones educativas durante el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 ---- 12
Tabla 4. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 ---- 15
Tabla 5. Relación de novedades del estado de los congeladores en las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 ---- 15

Tabla 6. Relación de novedades del estado de las estufas en las residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025----17
Tabla 7. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025. ----17
Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE----18
Tabla 9. Sedes educativas que cuentan con servicio de recolección de basuras.----19
Tabla 10. Relación sedes educativas con baños exclusivos para el personal manipulador.----20
Tabla 11. Relación de sedes y puntos de suministro de agua.----21
Tabla 12. Relación de sedes con alcantarillado ----21
Tabla 13. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE. ----21
Tabla 14. Relación de menaje por sede educativa ----22

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1446 de 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.

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 07 al 31 de julio 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 1445 de 2024, 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 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL 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 1446 de 2024, 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 residencias escolares 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 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL 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 al mentos?	
¿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 1446 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**". Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 07 al 31 de julio 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 07 AL 31 DE JULIO 2025

Para el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, se realizaron un total de seis (6) 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 diagnostico a las instituciones educativas durante el periodo del 07 al 31 de julio de 2025

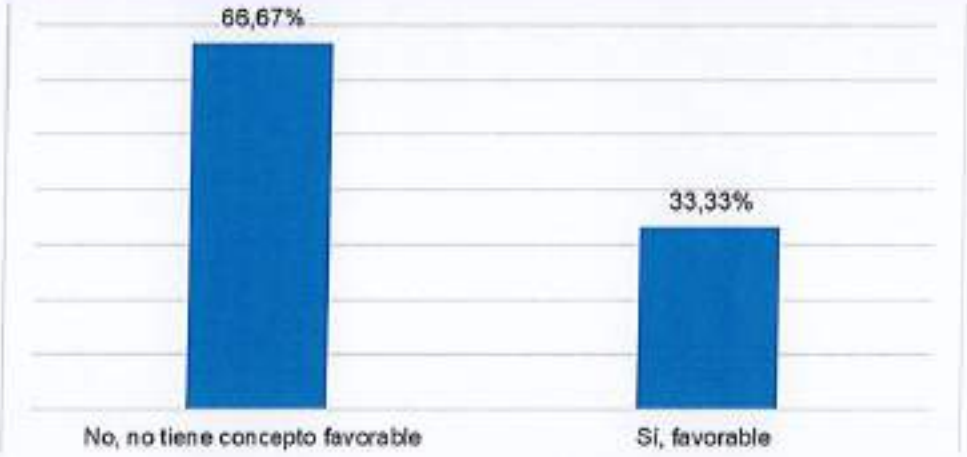
ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	9/07/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	92.31%	FAVORABLE
2.	24/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	96.58%	FAVORABLE
3.	25/07/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	75.00%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
4.	25/07/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	71.79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
5.	29/07/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	88.89%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
6.	29/07/2025	MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	81.20%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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 07 al 31 de julio de 2025, presentando la evaluación de cada uno de los aspectos técnicos específicos. Así mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las residencias escolares en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024.

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

En relacion a la evaluación de este item, 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 educativa o por el contrario no se ha logrado la cobertura de las sedes priorizadas con el programa de alimentacion escolar -PAE del Departamento de Casanare, dado que solo dos sedes educativas visitadas cuentan con dicho documento, las cuales son Luis Carlos Galan Sarmiento Principal-Masculino Y Luis Carlos Galan Sarmiento Principal-Femenino.



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 07 al 31 de julio 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 07 al 31 de julio 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.

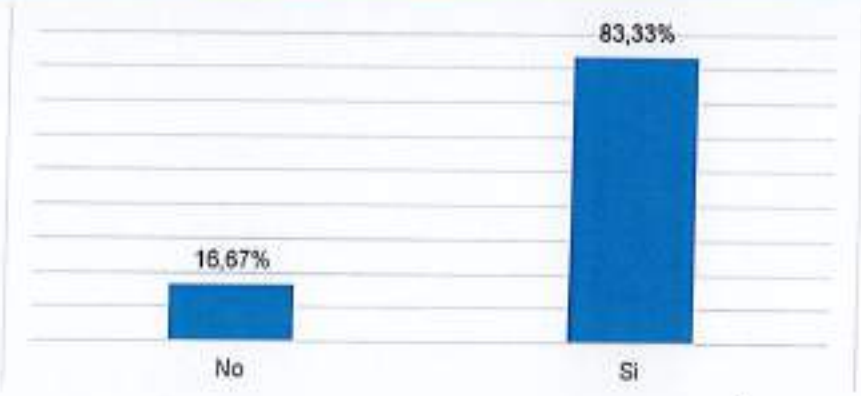
8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?

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 07 al 31 de julio de 2025, informaron afectación poco frecuente, teniendo en cuenta que no se cuenta con variables diferentes como Ninguna frecuencia.

AREA DE ALMACENAMIENTO.

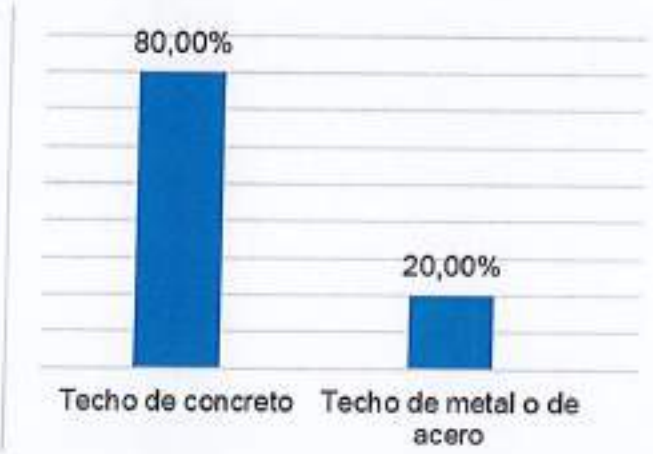
8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

El 83.33% de las residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, cuentan con un área dedicada para el almacenamiento de los alimentos. Sin embargo, el 16,67% representado en 01 sede no cuenta con dicha área, la cual corresponde a la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento Principal-Masculino del municipio de Orocue.



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 07 al 31 de julio de 2025, el material predominante es techo de concreto y el 20% lo que equivale a una sede educativa tiene techo metal o acero, lo que indica que para estas 05 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 07 al 31 de julio de 2025, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 05 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 07 al 31 de julio de 2025, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo,

piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 05 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 4 se relacionan las sedes que cuentan con neveras, pero no todas funcionan adecuadamente, 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) estrategia residencias escolares.

Tabla 4. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	1	TODAS
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	3	TODAS
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	1	TODAS
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	1	TODAS
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	1	TODAS
MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	1	TODAS

8.10 ¿Cuenta con congeladores?

Si bien las neveras traen acondicionada un área de congelación, es importante resaltar que en el 100% de las residencias escolares visitadas del 7 al 31 de julio de 2025 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. En tabla 5 se relaciona el estado de estos equipos.

Tabla 5. Relación de novedades del estado de los congeladores en las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	1	TODAS
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	1	TODAS
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	1	TODAS
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	1	TODAS
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	2	TODAS
MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	1	TODAS

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

El 50% de las residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, cuentan con tarimas o estibas para almacenamiento de alimentos, por tanto, las sedes educativas Arturo Salazar Mejía sede principal del municipio de Tamara, I.E Miralindo sede principal y Luis Carlos Galán Sarmiento principal-masculino del municipio de trinidad No cuentan con tarimas o estibas para el almacenamiento de alimentos.

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

El 83.33% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, cuentan con estantes para el almacenamiento de los alimentos lo que garantiza la hermeticidad y custodia adecuada de los alimentos. sin embargo, la residencia educativa Arturo Salazar Mejía sede principal del municipio de Tamara almacena los alimentos en mesas y caneca, lo que no resulta apto para el almacenamiento de estos.

AREA DE PREPARACION.

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

Las seis residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 cuentan con el área dedicada a la 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 07 al 31 de julio de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso corresponden a 06 sedes, el material predominante es techo de concreto, lo que indica que para estas 06 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 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 06 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 06 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

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 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspen a 06 sedes, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 06 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.17 ¿Cuenta con estufas?

Es importante aclarar que las 06 sedes cuentan con estufa y se encuentran en funcionamiento, pero se hace necesario verificar su estado conforme a la tabla 6.

Tabla 6. Relación de novedades del estado de las estufas en las residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	2	6	6
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	1	3	3
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	1	4	4
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	1	3	3
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	1	3	3
MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	1	3	3

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?:

Las sedes visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025 cuentan con licuadoras. En tabla 7 se relaciona el estado de las licuadoras por cada residencia escolar.

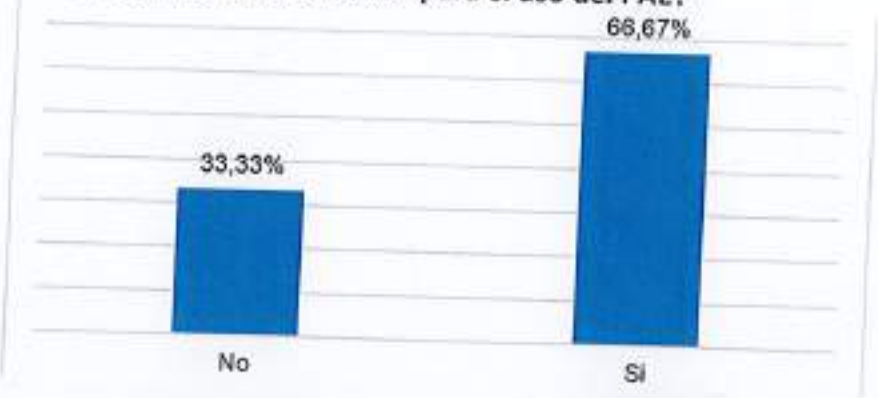
Tabla 7. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las residencias escolares visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	1	TODAS	1
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	2	TODAS	0
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	1	TODAS	0
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	1	TODAS	1
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	1	TODAS	0
MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	1	TODAS	0

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

El 66.67% de las sedes visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE. Sin embargo, las sedes Jesús Bernal Pinzón sede mundo nuevo del municipio de Maní y Centro educativo Miralindo sede Miralindo municipio de Orocue, presta el servicio con ollas, sartenes, olletas entre otros utensilios en condición de préstamo pertenecientes a las manipuladoras de alimentos.

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 el 66.67% de las sedes cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE, mientras que 02 sedes educativas hacen uso de cuchillos en calidad de préstamo de terceros (manipuladora de alimentos) para lograr el acondicionamiento de los alimentos. Para efecto del presente análisis es relevante mencionar esta sede en la relación de la tabla 8.

Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL - MASCULINO

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 66.67% de las sedes cuentan con estos elementos exclusivos para el uso del PAE. por ende, es relevante mencionar que las sedes relacionadas en tabla 8, no cuentan con estos utensilios dado que son propiedad de las manipuladoras de alimentos.

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 07 al 31 de julio de 2025, se evidenció que el 100% de las residencias escolares cuentan con un espacio cerrado exclusivo para el comedor.

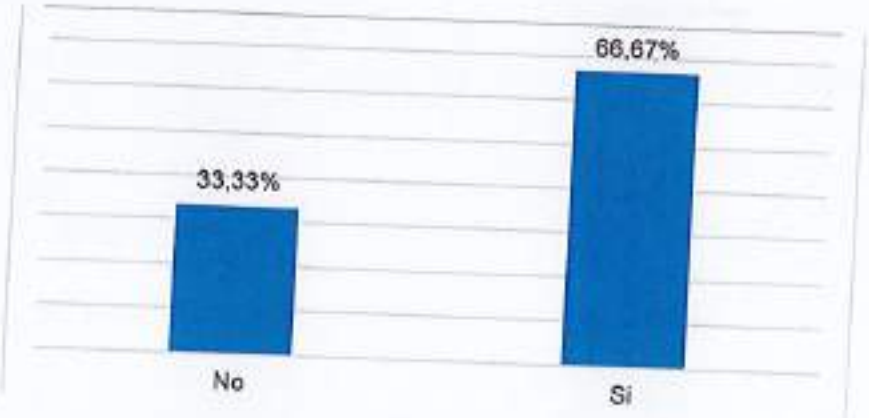
8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

Este ítem permite evidenciar que el 100% 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 estrategia residencias escolares y el espacio permite su acomodación.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

El 66.67% de las sedes educativas visitadas del 07 al 31 de julio de 2025, se evidenció que cuentan con un área exclusiva para el almacenamiento temporal de residuos, mientras que las sedes Luis Carlos Galán Sarmiento sede masculino y femenino no cuentan con dicha área.



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

Este ítem permite evidenciar que el 50% 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. Sin embargo, 03 sedes educativas que se encuentran localizadas cerca de cascos urbanos o corregimientos si cuentan con este servicio, las cuales se relacionan en tabla 9.

Tabla 9. Sedes educativas que cuentan con servicio de recolección de basuras.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO

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 07 al 31 de julio de 2025 informaron en un 83.33% reciclar los residuos orgánicos provenientes de los restos de alimentos, es decir, dar destino como compost, pero la I.E Miralindo sede principal queman los residuos, dado que esta ubicada en ruralidad dispersa.

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

El 100% de las residencias escolares realiza la clasificación teniendo en cuenta directrices del operador quien suministra las bolsas según la Resolución No. 2184 de 2019.

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

El 33.33% de las sedes educativas visitadas del 07 al 31 de julio de 2025, se evidenció No se cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica, estas sedes corresponden a la I.E Camilo Torres-Santa Helena del Cusiva sede Principal del municipio de Maní y Luis Carlos Galán Sarmiento Principal-Masculino del municipio de Orocue.

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. Evidenciando que las residencias visitadas del 07 al 31 de julio de 2025 solo tres cuentan con baños exclusivos para el personal manipulador de alimentos, las cuales se relacionan en tabla 10.

Tabla 10. Relación sedes educativas con baños exclusivos para el personal manipulador.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO

SERVICIOS PUBLICOS

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Este ítem nos permite evidenciar que si bien el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, cuentan con electricidad.

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 las seis sedes cuentan con suministro de agua con captación de agua mediante pozo profundo y/o acueductos veredales y realizan potabilización artesanal de agua mediante ebullición. En tabla 11 se relacionan las sedes y se describen la fuente de suministro de agua.

Tabla 11. Relación de sedes y puntos de suministro de agua.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ACUEDUCTO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	POZO
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	ACUEDUCTO
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	POZO
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	POZO
MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	POZO

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 66.66%, mientras que las sedes relacionadas en tabla 12 debido a su ubicación en centros poblados o cabeceras urbanas poseen alcantarillado veredal o urbano.

Tabla 12. Relación de sedes con alcantarillado

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO

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 13.

Tabla 13. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE.

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
1.	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	GAS NATURAL
2.	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	GAS NATURAL

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
3.	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO	GAS PIPETA
4.	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	GAS NATURAL
5.	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	GAS NATURAL
6.	MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DLE CUSIVA	PRINCIPAL	GAS PIPETA

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 14, se relacionan la cantidad de platos, pocillos, vasos y cucharas con las que cuenta cada una de las sedes visitadas en el periodo del 07 al 31 de julio de 2025.

Tabla 14. Relación de menaje por sede educativa

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	# BENEFICIARIOS (SIMAT JULIO)	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	52	40	40	40	40
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-FEMENINO	37	56	30	30	30
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	PRINCIPAL-MASCULINO		0	18	0	0
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	15	44	18	20	20
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	18	36	28	27	36
MANI	CAMILO TORRES-SANTA HELENA DEL CUSIVA	PRINCIPAL	20	20	0	0	0

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. Para la sede Camilo Torres Santa Helena del Cusiva los beneficiarios llevan los utensilios de su casa.

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 utensilios como cuchillos, cucharones, cucharas de servido y coladores.
- ✓ Una de las mayores inversiones que permitirían mejorar las calificaciones en visitas de inspección, vigilancia y control de la ET en salud, sería la adecuación, construcción o habilitación de baños con sus baterías sanitarias y lavamanos de uso exclusivo del personal manipulador de alimentos.
- ✓ Se debe asegurar la dotación de cubiertos debido al riesgo que representa que los estudiantes lleven de la casa sus propios menajes.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. 1445 DE 2024

10209

ANEXO 33.2

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 7 al 31 de julio de 2025

10210

Educación

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

FO-AT-VI-04 01-02-2025 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	09 07 2025	Hora inicio:	10:00 AM	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	1:20 PM	Sede educativa:	Arturo Salazar Mejia.
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	108	PORCENTAJE %	92.31%
CONCEPTO FINAL	Favorable.				

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	

ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l __ Nevera domestica vertical de 400l a 800 l X Nevera vertical de 1200 a 1600 l __ Nevera vertical de 1601 a 2200 l __
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 l X Congelador mediano, de 401 a 800l __ Congelador grande, de 1401 a 1600l __
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?	0	

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 | 04-03-2016 | 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? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 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)?	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?	3	Acueducto municipal.
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

10212

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la I.E Arturo Salazar Mejia sede principal del municipio de Tamara.
- La sede no cuenta con estibas o tarimas para almacenar los alimentos. son elevados en mesas plásticas. y cortecon.
- Se evidencia tanques de agua en el interior del servicio no cuenta con conexión y el llenado se realiza con baldes y el agua se retira con baldes o tazas.

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

Recorrido → Yopal - Tamara. sede Arturo Salazar Mejia.

Distancia: 92 Km
Tiempo = 1 Hora y 55 minutos
Tipo de Terreno: Pavimentado
Tipo de Vehiculo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yenys Molina	NOMBRE: Hilda Isidora Pelayo	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA: 47433616	CEDULA:
TELEFONO: 311 2229097	TELEFONO: 3202319016	TELEFONO:
CARGO: PAE de Apoyo	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	1445-2024

10213

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	ARTURO SALAZAR MEJIA	FECHA DE VISITA	9/07/2025			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1445-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:35 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SE SERVICIO RESIDENCIAS	X



Fotografía No. 01	INSTALACIONES FISICAS



Fotografía No. 02	AREA DE ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 04	AREA DE ALMACENAMIENTO

¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

10219



Fotografía No. 05	AREA DE PREPARACIÓN



Fotografía No. 06	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA DE PREPARACIÓN



Fotografía No. 08	AREA DE CONSUMO

ITEM 23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

ITEM 27 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

10215

Educación

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

FO-AT-1044 04-02-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue
Fecha de la visita	24 07 2025	Hora inicio:	5:30 PM	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento
		Hora terminación:	7:00 PM	Sede educativa:	Principal - femenino.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	113	PORCENTAJE %	96.581 CONCEPTO FINAL: Favorable.

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?	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

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: 3
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	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	

10216

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cruz Roja FO-ST-VI-01 04-03-2015 No. 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? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, ollotas 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?	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?	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?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas natural.

10217

Educación

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

FO-67-1064 04-01-2023 Vs. 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?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de verificacion de infraestructura en la I.E Luis Carlos Galan Sarmiento del municipio de Orocue.
- Se observa marcos de las ventanas del área de preparación con presencia de oxido.

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

Recorrido - Yopal - Orocue - sede Luis carlos Galan Sarmiento - Femenino.
- Distancia = 180,6 Km - Donde 18 Km son sin pavimentar
- Tiempo = 3 horas y 48 minutos.
- Tipo de vehiculo = Camioneta.
- Tipo de terreno = 162,6 Km con pavimento y 18 Km sin pavimentar.

FIRMA: Felipe Molina	FIRMA: Gladys Bl	FIRMA:
NOMBRE: Felipe Molina	NOMBRE: Gladys Bl	NOMBRE:
CEDULA: 1.117.617.201	CEDULA: 23785897	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 3132806973	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: Manipuladora	CARGO:

209

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.	1445-2024

10218

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL-FEMENINO	FECHA DE VISITA	24/07/2025		HORA INICIO:	3:30 p. m.	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1445-2024		HORA DE TERMINACIÓN	7:00 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	X	



Fotografía No. 01	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 02	AREA DE ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 04	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10219



Fotografía No. 05	AREA DE PREPARACIÒN



Fotografía No. 06	AREA DE PREPARACIÒN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA DE CONSUMO



Fotografía No. 08	AREA DE CONSUMO

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10270

Educación

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

FO-AT-VI-01 0440-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita	25 07 2025	Hora inicio:	5:00 PM	Institución educativa:	Luis Carlos Galán Sarmiento		
		Hora terminación:	6:30 PM	Sede educativa:	Principal - Musatino.		
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	81	PORCENTAJE %	75%	CONCEPTO FINAL	Favorable con observaciones.

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?	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		
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 ✓ 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?	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	

10221

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? 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	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de la infraestructura en la I.E Luis Carlos Galán Sarmiento - Sede Principal - masculino, durante la visita se identifican las siguiente observaciones:

- La sede no cuenta con un área destinada para el almacenamiento de los insumos.
- No disponen de tarimas o estibas para el adecuado almacenamiento de los materias primas.
- No se cuenta con cuchillos institucionales; los utensilios utilizados pertenecen a la manipuladora.

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

Recorrido - Yopal - Orocue - sede Luis Carlos Galán Sarmiento - Masculino
- Distancia - 180,6 Km - Donde 18 Km son sin pavimentar.
- Tiempo 3 horas y 48 minutos
- Tipo de vehículo: Camioneta.
-

FIRMA: Leidys Molina	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Leidys Molina	NOMBRE: NINI Johanna G.	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA: 1 23836 496	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 3218746812	TELEFONO:
CARGO: Prof de Apoyo	CARGO: Manipuladora.	CARGO:

214

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	1445-2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO:	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL MASCULINO	FECHA DE VISITA	25/07/2025		HORA INICIO:	9:08 p. m.	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1445-2024		HORA DE TERMINACIÓN	4:28 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	EC: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



Fotografía No. 01	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 02	AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 04	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 13 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No disponen de tarimas o estibas son elevados en mesas		

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA DE PREPARACION



Fotografía No. 06	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA DE CONSUMO



Fotografía No. 08	AREA DE CONSUMO

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS SANITARIOS



Fotografía No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 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-9104 | 04-02-2025 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue
Fecha de la visita:	25 07 2025	Hora inicio:	1:30 PM	Institución educativa:	C.E. Minalindo
		Hora terminación:	2:45 PM	Sede educativa:	C.E. Minalindo.
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	84	PORCENTAJE %	71,79%
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: 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-ATM-94 04-02-2026 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?	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

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	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	
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 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.

10227

Educación

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

FO-AT-VI-04 01-02-2023 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	44
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en el Centro Educativo Mirolindo del municipio de Orocue.
- La sede no cuenta con baños exclusivos para el personal manipulador.
- NO se cuenta con cuchillos, ollotas ni utensilios para el servido, los utensilios utilizados pertenecen a la manipuladora.

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

Recorrido – Yopal – Orocue - sede CE Mirolindo.
- Distancia 130 Km - Donde 140Km Pavimentado y 10 Km sin Pavimentar.
Tiempo del recorrido = 2 horas y 54 minutos
Tipo de vehiculo = camioneta.

FIRMA: Jeuys Molina	FIRMA: LUZ MELIS MARTINEZ	FIRMA:
NOMBRE: Jeuys Molina	NOMBRE: LUZ MELIS	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA: 77240377 97	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 312 232 1251	TELEFONO:
CARGO: Prof de Apoyo.	CARGO: ECONOMA	CARGO:

219

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	1445-2024

10228

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	C.E MIRALINDO	DPTO	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	C.E MIRALINDO	FECHA DE VISITA	25/07/2025		HORA INICIO:	1:08 p. m.	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1446-2024		HORA DE TERMINACIÓN	2:45 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	X	



Fotografía No. 01	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 02	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 04	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			