10229



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 CONSUMO



Fotografía No. 08	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 27 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS PUBLICOS



Fotografía No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

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 natural		

10230

Educación

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

FO-AT-M-01 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita	29 07 2025	Hora inicio:	1:40 PM	Institución educativa:	Jesus Daniel Pinzon
		Hora terminación:	2:50 PM	Sede educativa:	Mundonuevo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Región Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	104	PORCENTAJE %	88.89% CONCEPTO FINAL favorable con requerimientos

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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	

10231

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-ST-VI-01 0402-2015 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? NA
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	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.

223

Educación

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

FO-AT-M-04 04-01-2021 Ver. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	36
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	36

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la sede Mundonuevo del municipio de Mani
- Las olla, olletas y pailas son de la manipuladora.

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

Recorrido - Yopal - Mani - Sede Mundonuevo.
Distancia = 83,5 km, donde 74,5 km pavimentado y 9 km sin pavimentar
Tiempo del recorrido = 1 hora y 28 minutos.
Tipo de vehículo = Camioneta.

FIRMA: Jenys Molina	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: Jenys Molina	NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CEDULA: 43612281	CEDULA: [illegible]	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9072	TELEFONO: [illegible]	TELEFONO:
CARGO: Prof de Apoyo.	CARGO: Economa	CARGO:

Educación · CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 6/03/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1445-2024 10233

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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MUNDONUEVO	FECHA DE VISITA	29/07/2025			HORA INICIO:	1:40 p. m.
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1445-2024			HORA DE TERMINACIÓN	2:50 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN MONITORIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía No. 01	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 02	AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM 6. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 7. ¿El material predominante del piso 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:			

10234



Fotografía No. 05	AREA DE PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA DE PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA DE CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ITEM 27 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10235

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	29 07 2020	Hora inicio:	10:00 AM	Institución educativa:	Camilo Torres - Santa Helena del Cusiva
		Hora terminación:	11:00 AM	Sede educativa:	Principal
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	95	PORCENTAJE %	81,20% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimientos.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede 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 400l: X Nevera domestica vertical de 400l a 600 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 800l: __ Congelador grande, de 1401 a 1600l: __
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	

10236

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IE-04	6-02-2025	Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

10237

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de verificación de infraestructura en la sede Camilo Torres Restrepo - Santa Helena del Cusiva
- La sede no cuenta con pocillos, vasos ni cucharas, las que se utilizan son de propiedad de los estudiantes.

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

Recorrido - Yopal - Maní - Sede Santa Helena del Cusiva,
Distancia = 128,7 km - 83,7 km pavimentado y 45 km sin pavimentar.
Tipo de vehiculo = Camioneta
Tiempo 2 horas y 45 minutos

FIRMA: Sumys Molina	FIRMA: Natividad ortega	FIRMA:
NOMBRE: Sumys Molina	NOMBRE: Natividad ortega	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 33645212	CEDULA:
TELEFONO: 3112249097	TELEFONO: 3132195564	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo inter.	CARGO: Economa.	CARGO:

229

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

10238

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1445-2024

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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO -STA HELENA DE CUSIVA	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	29/07/2025			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1445/2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			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 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA DE ALMACENAMIENTO



Fotografía No. 04	AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

230

10239



Fotografía No. 05	AREA DE PREPARACION



Fotografía No. 06	AREA DE PREPARACIÒN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA DE PREPARACIÓN



Fotografía No. 08	AREA DE CONSUMO

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA DE CONSUMO



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 natural		

10240

SEGUIMIENTO ESTRATEGIA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

10241

ANEXO 34

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 DE 2024

10242

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 27 AL 31 DE JULIO DE 2023

OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO KALIBA - ASOCGALIBA

No.	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	HATOCOROZAL	ALEGAZU	ALEGAZU																																
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoría No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoría deberá realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas de supervisión Kali

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Departamento Legal

10243

ANEXO 34.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

03

10222

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

04

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO".** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó 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 (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Almuerzo y Cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

Resolución N°. 018858 del 11 de diciembre de 2018: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas".

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. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece 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, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Memorando 0441 de 08 de agosto de 2022: Gobernación de Casanare. Quien establece que la compra pública de alimentos que se origina en el PAE Departamental, debe darse prioridad a la búsqueda y selección de proveedores locales en el departamento de Casanare, antes de proceder comercialmente con los demás departamentos mencionados. Dicha zona fue establecida con base en los criterios señalados en la Ley 2046 de 2020 y la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

3. MARCO CONCEPTUAL

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.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al 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, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

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.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

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).

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministraran en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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 atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

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 Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

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.

Trazabilidad: "Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la trasformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva". (Artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal).

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas oficiales del resguardo indígena.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) 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 con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Edificación e instalaciones
II	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
III	Control de plagas
IV	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
V	Abastecimiento de agua
VI	Personal dinamizador auxiliar de alimentos
VII	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VIII	Almacenamiento
IX	Preparación, ensamble y distribución.
X	Participación ciudadana
XI	Obligaciones contractuales

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plaga y/o vectores de contaminación.
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
9	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.
10	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.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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.
15	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.
16	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	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.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
24	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
25	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.
26	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.
27	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.
28	Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
Participación ciudadana	
30	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET 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)
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
32	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 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial.

	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.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
9	Se cuentan con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

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. 5.*

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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 oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado 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 oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 07 al 31 de julio de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 07 al 31 de julio de 2025.

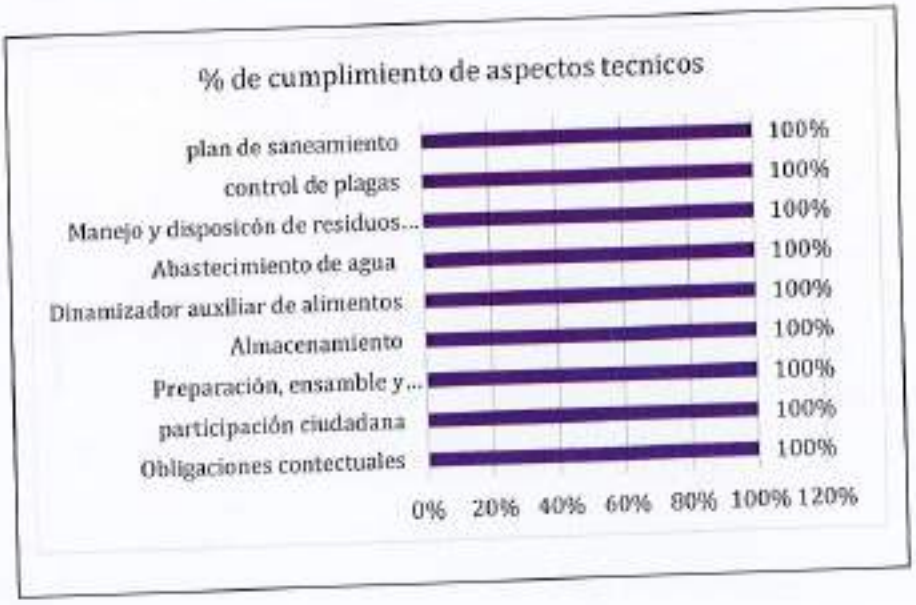
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hato corozal	Alegaxu	Alegaxu	22/07/2025	100%	Muy Bueno

De la visita anterior, para el periodo de análisis se reportó una (1) visita a la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 07 al 31 de julio de 2025.

I.E INDIGENA ALEGAXU



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Saliba, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1414 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena ASOCSALIBA en el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025: Sede Alegaxu.

PLAN DE SANEAMIENTO

En las visitas realizadas a la operación de LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control. En visita técnica realizada por el equipo interventor se evidencio un cumplimiento del 100% en esta actividad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de julio una calificación del 100% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente al igual que el diligenciamiento del formato como soporte a la actividad.

DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Para el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA, se evidencio el cumplimiento del 100%, garantizando el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025, una calificación favorable del 100%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 07 al 31 de julio de 2025, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, verificando que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, presentó un desempeño favorable en los items de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar alegaxu, sin embargo no se evidencia en visita a campo la traducción del ciclo de menú a la lengua indigena del territorio.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025, se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

ANEXO 34.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024	

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal.	
Fecha de la visita:	22/07/2025	Hora inicio:	11:45 AM	Institución educativa:	Alegaxu
Operador:	Asosalud	Hora terminación:	2:00 PM.	Sede educativa:	Alegaxu
Contrato Interadministrativo No.	1444-2024	Tipo de complemento:	Residencia.	N° de servicios:	47.

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domesticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.	NO	
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la ultima fumigación: 25-01-2025.	1	
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	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.	NO	
10	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	
11	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	
Abastecimiento de agua			
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.	1	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18/07-2025	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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	
15	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	

10263

16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	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	
21	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	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
24	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	
25	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	
26	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	
27	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	
28	Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
Participación ciudadana			
30	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	
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
32	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 %
Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%
Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, decribir el numero del ciclo de menu y la semana a la cual corresponde.							Semana 2 menu 7	

73
2

10269

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de prestacion de servicio en la I.E Alegria del municipio de Hato Corozal

- Se evidencia materia prima evidenciada.
- Personal manipulador con dotacion y realiza sus actividades dando cumplimiento a las buenas practicas higienicas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Luys Molina
CEDULA: 93617281
TELEFONO: 311 222 9097
CARGO: Prof de Apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Angelis Jaiopa
CEDULA: 1006594627
TELEFONO: 3214047726
CARGO: Manipuladora

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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 INSTITUFCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	22 07 2025	Institución educativa:	Alegaru
Operador:	Asocsaliba	Sede educativa:	Alegaru
Contrato interadministrativo No.	1414-2024	Tipo de complemento:	Residencias escolares: ✓ — No. De servicios: 47

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 7 — - Frijoles con cerdo - Arroz blanco - Platano en cascajo - Jugo de tomate de arbol

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	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
6	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	92.3 %

Observaciones

Informacion de verificacion de Requerimento Alimentario y Nutricional - I.E Alegaru.
Durante la verificación del requerimento alimentario y nutricional de la I.E Alegaru, se evidencio una modificacion en la preparación del alimento. El cambio consistió el platano en cascajo por platano maduro cocido con cáscara, debido ges el platano inicialmente destinado para la preparación se encontraba en estado de sobremaduracion, lo cual imposibilitaba su uso en la forma originalmente prevista.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jurys Molina	Degnis Jorepa
Documento: 1057612280	Documento: 1006559421
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: manipuladora

1026

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-YRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de casanare	Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	22/07/2025	Institución educativa:	Alegaxu
Operador:	Asocsoliba	Sede educativa:	Alguta
Contrato interadministrativo No.	1414 - 2024	No. de manipuladoras:	2

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	2	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.	4	6	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	7	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	8	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	4	9	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	10	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)	25	25	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (Unidad)	25	25	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (Unidad)	25	25	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 manipuladora)	4	4	C
17	Un par de guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	120	150	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

7 de Julio hasta 31 Julio 2025.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenis Molina	Nombre: Degnis Jaimes
Documento: 93 612 291	Documento: 1006599621
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipuladora

26

5

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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 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	ALEGAXU	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	ALEGAXU	FECHA DE VISITA		22-07-2025	HORA INICIO:	11:45 AM	
OPERADOR	ASOSALIBA	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1414 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	2:00 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	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 7: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 25/01/2026

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.



FOTOGRAFÍA No. 4	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 8: El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

Ítem No 10: 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:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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. 7	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Ítem No 16: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19 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. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19 Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19 Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-03 | 11-06-23 | Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: 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. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: 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	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

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

PO-67-F-08 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Item No 30: 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. 18	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Item No 31: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

10271

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

10272

ANEXO 35

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1420 DE 2024

10243

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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2024

OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS DE OROCUE CASANARE "ASAIROC"

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	OROCUE	IEA PUDI	IEA PUDI																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoría No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación del cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas tomadas a la ejecución PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

32

10274

ANEXO 35.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

10275

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 08-80 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

55

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC".

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo de ejecución 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 (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

Resolución N°. 018858 del 11 de diciembre de 2018: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas".

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. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece 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, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Memorando 0441 de 08 de agosto de 2022: Gobernación de Casanare. Quien establece que la compra pública de alimentos que se origina en el PAE Departamental, debe darse prioridad a la búsqueda y selección de proveedores locales en el departamento de Casanare, antes de proceder comercialmente con los demás departamentos mencionados. Dicha zona fue establecida con base en los criterios señalados en la Ley 2046 de 2020 y la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

3. MARCO CONCEPTUAL

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.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al 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, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

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.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

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).

Plan Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministraran en los establecimientos educativos a través de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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 atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

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 Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

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.

Trazabilidad: "Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la trasformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva". (Artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal).

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas del resguardo indígena saliva en modalidad residencias escolares conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

- ✓ Establecer mecanismos de control sobre los hallazgos detectados, mediante la formulación e implementación de planes de mejora orientados a su mitigación y eliminación, con el fin de reducir su incidencia y garantizar la continuidad operativa del servicio educativo durante la totalidad del calendario escolar.

- ✓ Consolidar e identificar acciones correctivas oportunas que fortalezcan los estándares de calidad e inocuidad alimentaria, promuevan prácticas de alimentación saludable y optimicen los mecanismos de participación ciudadana, con el propósito de garantizar la entrega efectiva de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia de Residencia Escolar (RE).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas oficiales del resguardo indígena.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar - 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 – residencias escolares	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 4. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta nueve (09) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Programa de limpieza y desinfección
II	Control de plagas
III	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
IV	Abastecimiento de agua
V	Dinamizador auxiliar de alimentos
VI	Almacenamiento
VII	Preparación, ensamble y distribución
VIII	Participación ciudadana
IX	Obligaciones contractuales

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plaga y/o vectores de contaminación.
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
9	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.
10	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.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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.
15	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.
16	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
24	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
25	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.
26	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.
27	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.
28	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos 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.
Participación ciudadana	
30	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET 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)
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
32	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 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	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.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
9	Se cuentan con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

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. 5*.

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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 oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado 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 oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 07 al 31 de julio de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 07 al 31 de julio de 2025.

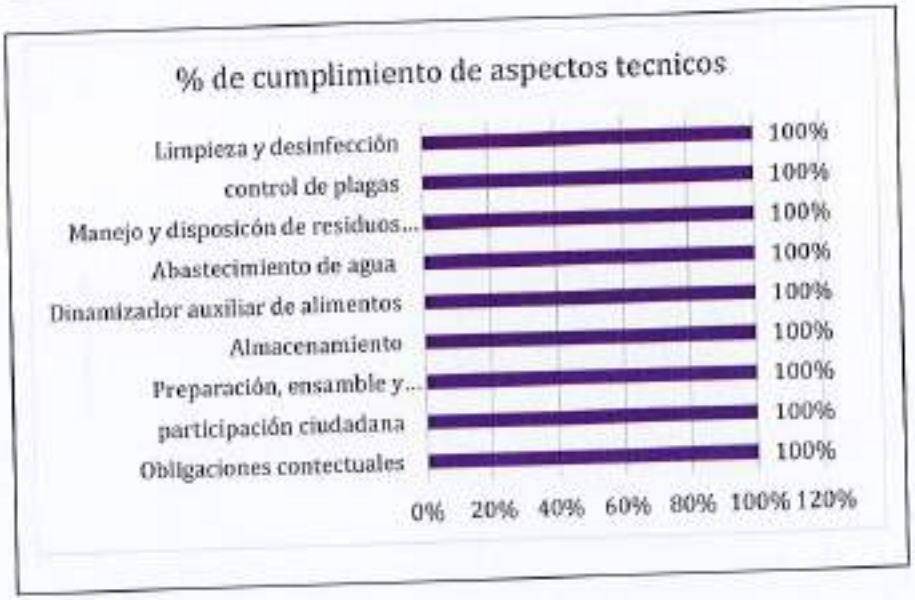
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	24/07/2025	100%	Muy bueno

En la visita anterior, para el periodo de análisis se reportó una (1) verificación de condición de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparado en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 07 al 31 de julio de 2025.

IEA PUDI SEDE PRINCIPAL



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades Indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC) para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1420 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en la visita de campo realizada a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué en el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025: sedes IEA PUDI - Principal

PLAN DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Durante las visitas de seguimiento realizadas a la operación de la Asociación de Autoridades Indígenas Salivas del Municipio de Orocué, Casanare (ASAISOC), se verificó el cumplimiento del 100% en la aplicación del Plan de Saneamiento, conforme a los lineamientos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el periodo evaluado, no se evidenciaron falencias relacionadas con las condiciones sanitarias ni con la implementación de los protocolos exigidos. Sin embargo, como parte de las acciones de inspección, vigilancia y control, se observó que el personal manipulador de alimentos consignó debidamente en los registros las actividades correspondientes a los subprogramas del Plan de Saneamiento: limpieza y desinfección (L&D), abastecimiento de agua segura, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, y control integrado de plagas.

Adicionalmente, como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor brindaron capacitaciones en sitio al personal manipulador, reforzando la comprensión sobre la importancia de llevar registros adecuados y continuos en todas las etapas del proceso de preparación, manipulación y distribución de alimentos, en concordancia con los principios de calidad e inocuidad alimentaria exigidos por el PAE.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas constituyen una amenaza significativa para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, ya que actúan como vectores de agentes patógenos responsables de enfermedades de transmisión alimentaria. Insectos, roedores y otros organismos pueden contaminar directa o indirectamente los alimentos, superficies y utensilios, facilitando la propagación de bacterias, virus, hongos y otros microorganismos que comprometen la salud de los consumidores, en especial cuando se trata de poblaciones escolares priorizadas.

En atención a esta problemática, el operador Asociación de Autoridades Indígenas Salivas del Municipio de Orocué, Casanare (ASAISOC) implementa un Programa de Control Integrado de Plagas, diseñado conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del PAE. Este programa contempla medidas preventivas, correctivas y de seguimiento continuo para minimizar el riesgo de infestaciones, tales como la inspección periódica de instalaciones, el uso controlado de productos autorizados por la autoridad sanitaria, y el adecuado almacenamiento de insumos y alimentos.

Durante la visita técnica de seguimiento realizada por el equipo interventor, se verificó la implementación efectiva del programa, evidenciando un cumplimiento del 100% en los procedimientos asociados al control y vigilancia de plagas. Esto incluye el mantenimiento actualizado de registros, la señalización de puntos críticos, la ejecución de acciones correctivas cuando corresponda, y la capacitación del personal manipulador en buenas prácticas higiénicas y sanitarias orientadas a la prevención de focos contaminantes.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El adecuado manejo de los residuos generados en los servicios de alimentación escolar constituye un factor crítico para preservar la higiene, la inocuidad y la bioseguridad en las instalaciones, especialmente debido al alto contenido orgánico de estos desechos, que puede favorecer el desarrollo de microorganismos patógenos y la proliferación de plagas.

En este contexto, la acumulación inadecuada de residuos sólidos representa un riesgo sanitario de primer orden, por lo que cada comedor escolar debe estar dotado con recipientes fabricados en materiales sanitarios, resistentes y de fácil limpieza, destinados a la recolección, clasificación y disposición oportuna de los residuos sólidos, conforme a los principios de separación en la fuente.

Estos recipientes deben estar correctamente ubicados e identificados, en cumplimiento con las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas complementarias, y su vaciado debe realizarse con la frecuencia necesaria para evitar la generación de olores desagradables y la atracción de vectores biológicos.

Como resultado del proceso de seguimiento efectuado en el mes de julio, la evaluación de los criterios sanitarios relacionados con la gestión de residuos arrojó un porcentaje del 100%, evidenciando la implementación adecuada de las medidas requeridas para la prevención de riesgos sanitarios.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

El operador, Asociación de Autoridades Indígenas Salivas del Municipio de Orocué, Casanare (ASAISOC) evidenció un cumplimiento del 100% en las actividades de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable, conforme a lo establecido en la legislación sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Esta verificación fue registrada en el ítem evaluador del acta de inspección técnica bajo el formato de "Condiciones de operación de ración preparada en sitio con enfoque diferencial", el cual exige condiciones óptimas de calidad sanitaria en el abastecimiento y manejo del recurso hídrico para garantizar la inocuidad en el proceso de preparación de alimentos.

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 y los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) aplicados al PAE, el agua utilizada en las unidades de servicio debe cumplir con los parámetros de potabilidad establecidos en la Resolución 2115 de 2007 y su Decreto reglamentario 1575 de 2007. Por tanto, la limpieza y desinfección del sistema de almacenamiento constituye un punto crítico de control (PCC) que permite mitigar riesgos asociados a contaminantes biológicos, físicos y químicos.

La conformidad en esta práctica evidencia que el operador implementa correctamente los subprogramas del Plan de Saneamiento, en lo que respecta al aseguramiento de agua potable segura para actividades de preparación, lavado de utensilios y consumo directo por parte de los beneficiarios. Además, se constató la existencia de registros actualizados de las actividades de mantenimiento, el uso de productos aprobados para desinfección, y el cumplimiento de la periodicidad mínima requerida.

DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Durante el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025, en el marco de la ejecución de las actividades operativas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) a cargo de la Asociación de Autoridades Indígenas Salivas del Municipio de Orocué, Casanare (ASAISOC), se verificó el cumplimiento del 100% en las condiciones higiénico-sanitarias del personal dinamizador auxiliar de alimentos.

En el desarrollo de las visitas técnicas de seguimiento, se constató que el personal manipulador acató en su totalidad las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, específicamente lo estipulado en el Capítulo III, Artículo 14, Numeral 2, donde se exige que toda persona que intervenga en procesos de preparación, manipulación, envasado y distribución de alimentos cumpla con las buenas prácticas higiénicas y cuente con la dotación completa adecuada.

Se observó el uso correcto y permanente de los elementos de protección personal, tales como:

- Tapabocas que cubre completamente nariz y boca.
- Cofia o gorro sanitario para la correcta contención del cabello.
- Guantes de manipulación en procesos críticos.
- Uniforme de color claro, completo y en buen estado, conforme a las recomendaciones técnicas y sanitarias vigentes.

Estas condiciones permiten mitigar el riesgo de contaminación cruzada y asegurar la inocuidad de los alimentos preparados, aspecto fundamental en un servicio dirigido a población escolar priorizada. Asimismo, se verificó que el personal ha recibido orientación y formación previa sobre prácticas higiénicas y protocolos de bioseguridad, lo cual fortalece el componente educativo del PAE en su enfoque preventivo.

El cumplimiento de estos criterios garantiza no solo la conformidad normativa, sino también el compromiso del operador con la calidad y seguridad en la prestación del servicio alimentario.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

Durante el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025, en el marco del seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) ejecutado por la Asociación de Autoridades Indígenas Salivas del Municipio de Orocué, Casanare (ASAISOC), se evaluaron las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado.

La inspección técnica consideró los requisitos generales establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), tales como:

- Conservación adecuada de alimentos perecederos y no perecederos.
- Control de temperatura y ventilación en los espacios de almacenamiento.
- Organización, limpieza e identificación clara de productos.
- Separación de insumos según tipo y riesgo sanitario.
- Control documental de entradas y salidas de productos (registros, kardex, guías de transporte).

- Revisión de fechas de vencimiento y estado de los empaques.

Todas las actividades observadas se desarrollaron en conformidad con los lineamientos técnicos del PAE del Ministerio de Educación Nacional (MEN), la Resolución 2674 de 2013 sobre requisitos sanitarios para alimentos y bebidas, y la Resolución 5109 de 2005, que establece los criterios para el rotulado y etiquetado de productos alimenticios destinados al consumo humano.

Dúrante las visitas, se constató que los productos se encontraban dentro de su vida útil, debidamente rotulados y con etiquetas legibles que incluían la información obligatoria: fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, nombre del fabricante y registro sanitario. Asimismo, se evidenció un mejoramiento continuo en los procedimientos de almacenamiento, destacándose la aplicación sistemática de buenas prácticas en la manipulación, organización y limpieza de los espacios. Este resultado refleja el compromiso del operador con el aseguramiento de la calidad e inocuidad en cada etapa del proceso, en cumplimiento de los estándares exigidos para la prestación del servicio alimentario escolar.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, se evaluaron las condiciones en las que se desarrollan los procesos de preparación, ensamble y distribución de las raciones alimentarias en la sede IEA Pudi Principal, correspondientes a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio con enfoque diferencial.

Como resultado del seguimiento técnico, se verificó un cumplimiento del 100%, destacándose la ejecución de los procesos de preparación de alimentos bajo condiciones óptimas de higiene, limpieza, conservación y control sanitario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN). Durante las visitas de inspección, se evidenció lo siguiente:

- Aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la manipulación y cocción de alimentos.
- Separación adecuada de áreas para evitar contaminación cruzada entre alimentos crudos y preparados.
- Control de temperatura en el almacenamiento y servicio, garantizando la inocuidad del producto terminado.
- Uso de utensilios, superficies y equipos en condiciones sanitarias apropiadas y con limpieza frecuente.
- Cumplimiento del flujo operacional del proceso de ensamble y distribución, con tiempos eficientes y supervisión constante del personal manipulador.

Estas condiciones reflejan el compromiso del operador y del equipo dinamizador del PAE con la calidad del servicio alimentario, destinado a los estudiantes matriculados como internos en los distintos niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena. Garantizando la entrega de alimentos seguros, oportunos y con valor nutricional adecuado, cumpliendo los objetivos del programa en materia de permanencia escolar, bienestar y atención integral.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo evaluado en el presente informe, correspondiente al mes de julio de 2025, se evidenció un desempeño favorable por parte del operador Asociación de Autoridades Indígenas Salivas del Municipio de Orocué, Casanare (ASAISOC) en el cumplimiento de las acciones relacionadas con el componente de participación ciudadana, conforme a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y al principio de transparencia en la ejecución de recursos públicos.

De acuerdo con lo verificado en la sede IEA Pudi Principal, el operador cumplió con la divulgación visible, clara y accesible de la información clave del programa, a través de la publicación de la ficha técnica del PAE y los ciclos de menú, los cuales fueron traducidos al idioma U'wa, en reconocimiento del enfoque diferencial y el respeto por la identidad cultural de la comunidad indígena beneficiaria.

Esta acción fortalece los mecanismos de participación activa y veeduría ciudadana, promoviendo el sentido de pertenencia, apropiación y control social por parte de estudiantes, padres de familia, líderes comunitarios y autoridades del resguardo indígena. La implementación de estrategias de comunicación culturalmente pertinentes, como la traducción de contenidos al idioma originario, representa una buena práctica en la operación del PAE, garantizando que la información llegue de manera efectiva a todos los actores del territorio, en coherencia con los principios de inclusión, equidad y pertinencia social del programa.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025, se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

10294

ANEXO 35.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

10295

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VERSION: 01 VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Orocue	
Fecha de la visita:	24/07/2025	Hora inicio:	12:00 PM	Institución educativa:	JEA PUDI
Operador:	ASAISOC	Hora terminación:	1:30 PM	Sede educativa:	Principal
Contrato interadministrativo No.	1420 - 2024	Tipo de complemento:	Residencia	N° de servicios:	37

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras fisicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domesticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.	1	
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la ultima fumigación: 29/01/2025	1	
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	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	
10	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	
11	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	
Abastecimiento de agua			
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.	N.O	
13	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	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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	
15	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	

55

16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, principios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
21	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	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
24	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	
25	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	
26	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	
27	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	
28	Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
Participación ciudadana			
30	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	
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
32	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecido (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%

Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, decribir el numero del ciclo de menu y la semana a la cual corresponde.	semana 3 menu 14

10297

Observaciones generales de la visita

Durante la visita técnica, se verifico el no suministro del componente lacteo (queso) correspondiente al menú Nº 14 en el tiempo destinado para el almuerzo, conforme a la programacion establecida. No obstante, al cierre de la visita, no se evidencio la reposición de la materia prima requerida para garantizar el suministro oportuno del refrigerio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Luys Mamia
CEDULA: 42 617 281
TELEFONO: 311 222 9097
CARGO: Prof de Apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: *olitic purue
CEDULA: 23 936097
TELEFONO: 3104823246
CARGO: Pinamiradora

57
3

10298

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 INSTITUFCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Orocue	
Fecha de la visita:	24/07/2025	Institución educativa:	IEA PUDI		
Operador:	ASAISOC	Sede educativa:	Principal		
Contrato interadministrativo No.	1420-2024	Tipo de complemento:	Residencias escolares: X	No. De servicios:	37

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 3 Menu 14	Pollo dorado - pasta guiseda - platano con ponela - Jugo de lulo - queso.

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.	N.C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	69,23 %

Observaciones

Durante la visita se evidencia el no suministro del componente lacteo (queso) tiempo almuerzo.
al finalizar la visita no se evidencio reposición de la materia prima requerida.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Odilia Pinzon
Documento: 43.617.281	Documento: 23836697
Cargo: Prof de apoyo.	Cargo: Promotora

98
11

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de casanare	Municipio:	Orocue
Fecha de la visita:	24072025	Institución educativa:	JCA Pual
Operador:	ASAISOC.	Sede educativa:	Principal
Contrato interadministrativo No.	1420 - 2024	No. de manipuladoras:	2

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.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	3x250g	3x250g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2x500mL	6x250mL	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2x1000g	7x250g	C
11	Jabón antibacterial liquido 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).	1x500mL	1x500mL	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	18und	18und	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (Unidad)	18und	18und	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (Unidad)	18und	18und	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 manipuladora)	2	4	C
17	Un par de guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	108und	108und	C
	Porcentaje de cumplimiento:			100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Entrega 7 al 25 de Julio de 2025

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luys Molina	Nombre: Odilia Romero
Documento: 1.076.729	Documento: 23836087
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipuladora

59

5

10300

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-22 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	IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	ORDOÑEZ	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	IEA PUDI	FECHA DE VISITA		24-07-2025	HORA INICIO:	12:00 PM	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 P M	
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 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 7: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: 24/01/2025



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

Ítem No 10: 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:

60

10301

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-58 11-05-23 Vrs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS		
Ítem No 15: 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. 6	DINANIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS		
Ítem No 17: El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



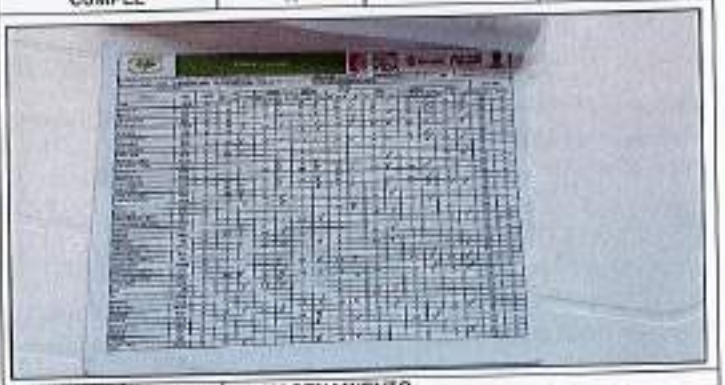
FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 18: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 19: 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. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 21: 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 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

61

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 | 11-05-23 | Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 24: 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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 30: 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. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

10303

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

10304

ANEXO 36

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 DE 2024

10305

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2024

OPERADOR: CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TAMARA	SIUKARO	SIUKARO																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas segun concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [..] así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1030 G

ANEXO 36.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

GG

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL



ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 08-80 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2025

68

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"**. y cuya ejecución se realiza por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó 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 (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

Resolución N°. 018858 del 11 de diciembre de 2018: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas".

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. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece 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, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Memorando 0441 de 08 de agosto de 2022: Gobernación de Casanare. Quien establece que la compra pública de alimentos que se origina en el PAE Departamental, debe darse prioridad a la búsqueda y selección de proveedores locales en el departamento de Casanare, antes de proceder comercialmente con los demás departamentos mencionados. Dicha zona fue establecida con base en los criterios señalados en la Ley 2046 de 2020 y la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

3. MARCO CONCEPTUAL

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.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al 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, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

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.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

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).

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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 atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

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 Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

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.

Trazabilidad: "Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la trasformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva". (Artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal).

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas del resguardo indígena saliva en modalidad residencias escolares conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

- ✓ Establecer mecanismos de control sobre los hallazgos detectados, mediante la formulación e implementación de planes de mejora orientados a su mitigación y eliminación, con el fin de reducir su incidencia y garantizar la continuidad operativa del servicio educativo durante la totalidad del calendario escolar.

- ✓ Consolidar e identificar acciones correctivas oportunas que fortalezcan los estándares de calidad e inocuidad alimentaria, promuevan prácticas de alimentación saludable y optimicen los mecanismos de participación ciudadana, con el propósito de garantizar la entrega efectiva de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia de Residencia Escolar (RE).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas oficiales del resguardo indígena.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) 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-residencias escolares	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 2. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio con enfoque diferencial. 4. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta nueve (09) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Programa de limpieza y desinfección
II	Control de plagas
III	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
IV	Abastecimiento de agua
V	Dinamizador auxiliar de alimentos
VI	Almacenamiento
VII	Preparación, ensamble y distribución
VIII	Participación ciudadana
IX	Obligaciones contractuales

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plaga y/o vectores de contaminación.
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
9	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.
10	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.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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.
15	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.
16	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	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.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
24	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
25	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.
26	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.
27	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.
28	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos 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.
Participación ciudadana	
30	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET 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)
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
32	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 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	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.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuenta con documento soporte de aprobación.
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

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. 5*.

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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 oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

78

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado 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 oficiales del resguardo indigena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"** ejecutado por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indigena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 07 al 31 de julio de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 07 al 31 de julio de 2025

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	16/07/2025	100	Muy bueno

Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 07 al 31 de julio de 2025.

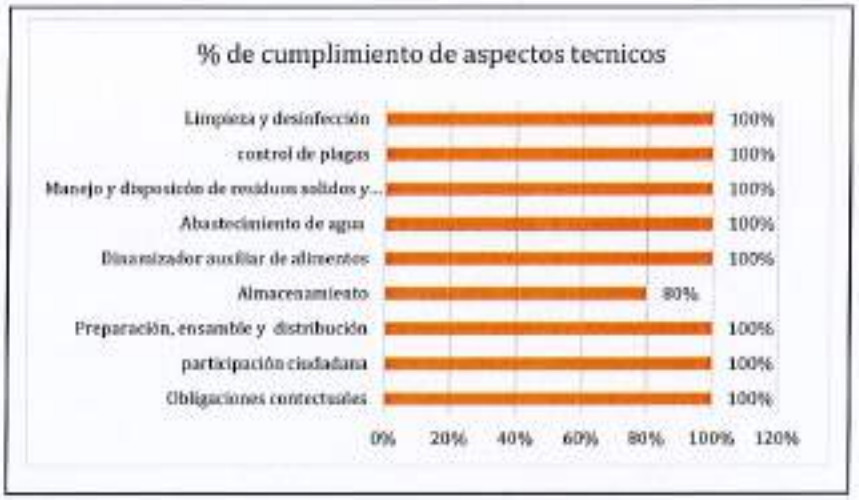
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	16/07/2025	96.6	Muy bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportó una **(1)** visita a la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos 07 al 31 de julio de 2025.

I.E INDIGENA SIUKARO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1424 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL en el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025: Sede Siukaro

PLAN DE SANEAMIENTO (L&D)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Durante las visitas de seguimiento realizadas a la operación del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, se verificó el cumplimiento del 100% en la aplicación del Plan de Saneamiento, conforme a los lineamientos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

En el periodo evaluado, no se evidenciaron falencias relacionadas con las condiciones sanitarias ni con la implementación de los protocolos exigidos. Sin embargo, como parte de las acciones de inspección, vigilancia y control, se observó que el personal manipulador de alimentos consignó debidamente en los registros las actividades correspondientes a los subprogramas del Plan de Saneamiento: limpieza y desinfección (L&D), abastecimiento de agua segura, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, y control integrado de plagas.

Adicionalmente, como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor brindaron capacitaciones en sitio al personal manipulador, reforzando la comprensión sobre la importancia de llevar registros adecuados y continuos en todas las etapas del proceso de preparación, manipulación y distribución de alimentos, en concordancia con los principios de calidad e inocuidad alimentaria exigidos por el PAE.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas constituyen una amenaza significativa para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, ya que actúan como vectores de agentes patógenos responsables de enfermedades de transmisión alimentaria. Insectos, roedores y otros organismos pueden contaminar directa o indirectamente los alimentos, superficies y utensilios, facilitando la propagación de bacterias, virus, hongos y otros microorganismos que comprometen la salud de los consumidores, en especial cuando se trata de poblaciones escolares priorizadas.

En atención a esta problemática, el operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, implementa un Programa de Control Integrado de Plagas, diseñado conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del PAE. Este programa contempla medidas preventivas, correctivas y de seguimiento continuo para minimizar el riesgo de infestaciones, tales como la inspección periódica de instalaciones, el uso controlado de productos autorizados por la autoridad sanitaria, y el adecuado almacenamiento de insumos y alimentos.

Durante la visita técnica de seguimiento realizada por el equipo interventor, se verificó la implementación efectiva del programa, evidenciando un cumplimiento del 100% en los procedimientos asociados al control y vigilancia de plagas. Esto incluye el mantenimiento actualizado de registros, la señalización de puntos críticos, la ejecución de acciones correctivas cuando corresponda, y la capacitación del personal manipulador en buenas prácticas higiénicas y sanitarias orientadas a la prevención de focos contaminantes.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El adecuado manejo de los residuos generados en los servicios de alimentación escolar constituye un factor crítico para preservar la higiene, la inocuidad y la bioseguridad en las instalaciones, especialmente debido al alto contenido orgánico de estos desechos, que puede favorecer el desarrollo de microorganismos patógenos y la proliferación de plagas.

En este contexto, la acumulación inadecuada de residuos sólidos representa un riesgo sanitario de primer orden, por lo que cada comedor escolar debe estar dotado con recipientes fabricados en materiales sanitarios, resistentes y de fácil limpieza, destinados a la recolección, clasificación y disposición oportuna de los residuos sólidos, conforme a los principios de separación en la fuente.

Estos recipientes deben estar correctamente ubicados e identificados, en cumplimiento con las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas complementarias, y su vaciado debe realizarse con la frecuencia necesaria para evitar la generación de olores desagradables y la atracción de vectores biológicos.

Como resultado del proceso de seguimiento efectuado en el mes de julio, la evaluación de los criterios sanitarios relacionados con la gestión de residuos arrojó un porcentaje del 100% de cumplimiento, evidenciando la implementación adecuada de las medidas requeridas para la prevención de riesgos sanitarios.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador, CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL evidenció un cumplimiento del 100% en las actividades de limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable, conforme a lo establecido en la legislación sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Esta verificación fue registrada en el ítem evaluador del acta de inspección técnica bajo el formato de "Condiciones de operación de ración preparada en sitio con enfoque diferencial", el cual exige condiciones óptimas de calidad sanitaria en el abastecimiento y manejo del recurso hídrico para garantizar la inocuidad en el proceso de preparación de alimentos.

De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 y los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) aplicados al PAE, el agua utilizada en las unidades de servicio debe cumplir con los parámetros de potabilidad establecidos en la Resolución 2115 de 2007 y su Decreto reglamentario 1575 de 2007. Por tanto, la limpieza y desinfección del sistema de almacenamiento constituye un punto crítico de control (PCC) que permite mitigar riesgos asociados a contaminantes biológicos, físicos y químicos.

La conformidad en esta práctica evidencia que el operador implementa correctamente los subprogramas del Plan de Saneamiento, en lo que respecta al aseguramiento de agua potable segura para actividades de preparación, lavado de utensilios y consumo directo por parte de los beneficiarios. Además, se constató la existencia de registros actualizados de las actividades de mantenimiento, el uso de productos aprobados para desinfección, y el cumplimiento de la periodicidad mínima requerida.

PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Durante el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025, en el marco de la ejecución de las actividades operativas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) a cargo del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, se verificó el cumplimiento en las condiciones higiénico-sanitarias del personal dinamizador auxiliar de alimentos.

En el desarrollo de las visitas técnicas de seguimiento, se constató que el personal manipulador acató en su totalidad las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, específicamente lo estipulado en el Capítulo III, Artículo 14, Numeral 2, donde se exige que toda persona que intervenga en procesos de preparación, manipulación, envasado y distribución de alimentos cumpla con las buenas prácticas higiénicas y cuente con la dotación completa adecuada.

Se observó el uso correcto y permanente de los elementos de protección personal, tales como:

- Tapabocas que cubre completamente nariz y boca.
- Cofia o gorro sanitario para la correcta contención del cabello.
- Guantes de manipulación en procesos críticos.
- Uniforme de color claro, completo y en buen estado, conforme a las recomendaciones técnicas y sanitarias vigentes.

Estas condiciones permiten mitigar el riesgo de contaminación cruzada y asegurar la inocuidad de los alimentos preparados, aspecto fundamental en un servicio dirigido a población escolar priorizada. Asimismo, se verificó que el personal ha recibido orientación y formación previa sobre prácticas higiénicas y protocolos de bioseguridad, lo cual fortalece el componente educativo del PAE en su enfoque preventivo.

El cumplimiento de estos criterios garantiza no solo la conformidad normativa, sino también el compromiso del operador con la calidad y seguridad en la prestación del servicio alimentario.

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

Durante el periodo comprendido entre el 07 al 31 de julio de 2025, en el marco del seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) ejecutado por el operador Chaparral y Barronegro, se evaluaron las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos y producto terminado.

La inspección técnica consideró los requisitos generales establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), tales como:

- Conservación adecuada de alimentos perecederos y no perecederos.
- Control de temperatura y ventilación en los espacios de almacenamiento.
- Organización, limpieza e identificación clara de productos.
- Separación de insumos según tipo y riesgo sanitario.
- Control documental de entradas y salidas de productos (registros, kardex, guías de transporte).
- Revisión de fechas de vencimiento y estado de los empaques.

Todas las actividades observadas se desarrollaron en conformidad con los lineamientos técnicos del PAE del Ministerio de Educación Nacional (MEN), la Resolución 2674 de 2013 sobre requisitos sanitarios para alimentos y bebidas, y la Resolución 5109 de 2005, que establece los criterios para el rotulado y etiquetado de productos alimenticios destinados al consumo humano.

Durante las visitas, se constató que los productos se encontraban dentro de su vida útil, debidamente rotulados y con etiquetas legibles que incluían la información obligatoria: fecha de vencimiento, lote, condiciones de conservación, nombre del fabricante y registro sanitario. Asimismo, se evidenció un mejoramiento continuo en los procedimientos de almacenamiento, destacándose la aplicación sistemática de buenas prácticas en la manipulación, organización y limpieza de los espacios. Este resultado refleja el compromiso del operador con el aseguramiento de la calidad e inocuidad en cada etapa del proceso, en cumplimiento de los estándares exigidos para la prestación del servicio alimentario escolar. Sin embargo, en visita técnica realizada a la institución educativa siukaro se evidencio área de producto no conforme sin identificar lo cual arrojo un porcentaje del 80%.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, se evaluaron las condiciones en las que se desarrollan los procesos de preparación, ensamble y distribución de las raciones alimentarias en la sede Siukaro, correspondientes a la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio con enfoque diferencial.

Como resultado del seguimiento técnico, se verificó un cumplimiento del 100%, destacándose la ejecución de los procesos de preparación de alimentos bajo condiciones óptimas de higiene, limpieza, conservación y control sanitario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y los lineamientos técnicos del PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN). Durante las visitas de inspección, se evidenció lo siguiente:

- Aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) durante la manipulación y cocción de alimentos.
- Separación adecuada de áreas para evitar contaminación cruzada entre alimentos crudos y preparados.
- Control de temperatura en el almacenamiento y servicio, garantizando la inocuidad del producto terminado.
- Uso de utensilios, superficies y equipos en condiciones sanitarias apropiadas y con limpieza frecuente.
- Cumplimiento del flujo operacional del proceso de ensamble y distribución, con tiempos eficientes y supervisión constante del personal manipulador.

Estas condiciones reflejan el compromiso del operador y del equipo dinamizador del PAE con la calidad del servicio alimentario, destinado a los estudiantes matriculados como internos en los distintos niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena. garantizando la entrega de alimentos seguros, oportunos y con valor nutricional adecuado, cumpliendo los objetivos del programa en materia de permanencia escolar, bienestar y atención integral.

84

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo evaluado en el presente informe, correspondiente al mes de julio de 2025, se evidenció un desempeño favorable por parte del operador, en el cumplimiento de las acciones relacionadas con el componente de participación ciudadana, conforme a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

De acuerdo con lo verificado en la sede siukaro, el operador cumplió con la divulgación visible, clara y accesible de la información clave del programa, a través de la publicación de la ficha técnica del PAE y los ciclos de menú, los cuales fueron traducidos al idioma U'wa, en reconocimiento del enfoque diferencial y el respeto por la identidad cultural de la comunidad indígena beneficiaria.

Esta acción fortalece los mecanismos de participación activa y veeduría ciudadana, promoviendo el sentido de pertenencia, apropiación y control social por parte de estudiantes, padres de familia, líderes comunitarios y autoridades del resguardo indígena. La implementación de estrategias de comunicación culturalmente pertinentes, como la traducción de contenidos al idioma originario, representa una buena práctica en la operación del PAE, garantizando que la información llegue de manera efectiva a todos los actores del territorio, en coherencia con los principios de inclusión, equidad y pertinencia social del programa.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

10326

ANEXO 36.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 7 al 31 de julio de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

EG

10327

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VERSIÓN: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Tamara	
Fecha de la visita:	16/07/2025	Hora inicio:	11:40 AM	Institución educativa:	Sikaro
Operador:	Resguardo chapairal y Barro Negro	Hora terminación:	1:18 PM	Sede educativa:	Sikaro
Contrato interadministrativo No.	1424 - 2024	Tipo de complemento:	Residencia.	N° de servicios:	38

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domesticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.	1	
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la ultima fumigación: 23/01/2025	1	
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	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	
10	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	
11	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	
Abastecimiento de agua			
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.	1	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14/07 - 2025	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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	
15	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	

10328

16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
21	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	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	se evidencia área sin identificar.
Preparación, ensamble y distribución			
24	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	
25	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	
26	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	
27	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	
28	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
Participación ciudadana			
30	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	
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
32	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: 96,6 %

Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, decribir el numero del ciclo de menu y la semana a la cual corresponde. — Semana 2 Menú B

88

2

10529

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de verificación de prestación de servicio en la I.E Siokano sede principal del municipio de Tamara

- Se observa todas las áreas limpias y ordenada
- Personal manipulador cuenta con dotación completa y en buen estado.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Yuly's Molina
CEDULA: 43617281
TELEFONO: 311 227 9097
CARGO: Prof de Apoyo.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Ruth Romero Idiopa
CEDULA: 1006499375
TELEFONO: 3219759963
CARGO: Cocinera

89

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-URPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 INSTITUFCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Tamara	
Fecha de la visita:	16072025	Institución educativa:	Sivaro		
Operador:	Chafamal y Cano Negro	Sede educativa:	Sivaro		
Contrato interadministrativo No.	1429 - 2024	Tipo de complemento:	Residencias escolares	No. De servicios:	38

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sopa de arroz - Huevo frito - Arroz con verdura - Arvejas guisada - ensalada de repollo y cebolla - Jugo sorbete de mango - Pasta cocida.

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	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
6	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
13	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: Yenys Molina	Nombre: Ruth Karina Jerena
Documento: 43 613 281	Documento: 1006999375
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Manipuladora

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-NRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de casanare	Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	16 07 2025	Institución educativa:	Siukano
Operador:	Chefamos y Sano Negio	Sede educativa:	Siukano
Contrato interadministrativo No.	1424 - 2024	No. de manipuladoras:	2

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	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	2	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1 Kg	2 Kg	C
11	Jabón antibacterial liquido 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)	26	26	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (Unidad)	26	26	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (Unidad)	26	26	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 manipuladora)	4	4	C
17	Un par de guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	151	151	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

07-07-2025

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Ruth Romero Tuapa T.
Documento: 1.233.127.281	Documento: 1006491375
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Cocinadora

10332

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-09 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA 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	SIUKARO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	SIUKARO	FECHA DE VISITA		16-07-2025	HORA INICIO:	11:40 AM	
OPERADOR	CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL BARRO NEGRO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1424 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:16 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 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Item No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Item No 7: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 23/01/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Item No 12: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

92

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-03 11-06-20 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14/07/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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. 7	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Ítem No 17: El personal dinamizador auxiliar de alimentos 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. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: 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. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: 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

FO-AT-IF-08 | 11-09-20 | Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidencia área sin identificar.

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 18	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 28: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 19	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 30: 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. 20	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 30: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

10336

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS AMBIENTES Y SUPERFICIES

10337

ANEXO 37

Informe seguimiento plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 7 al 31 de julio de 2025

10338

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO 07 AL 31 DE JULIO DE 2025.

Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

98

10339

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 4
4. ALCANCE 4
5. METODOLOGIA 6
6. RESULTADOS 6
7. RECOMENDACIONES 6

10340

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 13. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos"*.

2. ANTECEDENTES

La UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2022, cuyo Objeto es: IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social presenta el plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado

10341

mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

- Acompañamiento a las sesiones de capacitación realizadas por el operador.
- Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
- Levantamiento de acta de reunión.
- Registro fotográfico.
- Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

10342

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2022	**FECHA:**
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.
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"

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	HORA:	MUNICIPIO:

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre:	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**

10343

6. RESULTADOS

Tabla 1. Relación de ingreso de personal nuevo de fase operativa capacitado del periodo 07 al 31 de julio 2025.

FECHA	MUNICIPIO CAPACITADOS	LUGAR DE LA CAPACITACION	No. MANIPULADORAS CAPACITADAS
02/07/2025	Nuncia, Tamara, Trinidad, San Luis de Palenque, Hato Corozal, Paz de Ariporo y Orocue.	Calle 1 No. 8-24 Barrio las Villas Paz de Ariporo	31
3/07/2025	Mani, Chameza, Tauramena, Aguazul, y Sabanalarga	Casa de la Cultura - Aguazul	16
03/07/2025	Orocue	El Algarrobo	1
3/07/2025	Orocue	Luis Carlos Galan Sarmiento	1
		Total	52

Durante la fase ejecución realizaron capacitación al manipulador de alimentos los cuales participaron 4 manipuladoras correspondiente al periodo de 01 al 20 de junio de 2025, la capacitación encerró temáticas generales como:

Temas (plan de mejora)

1. Programa de limpieza y desinfección en áreas y superficies.

Temas: Capacitación dando cumplimiento al cronograma de capacitación:

1. Factores de riesgo ocupacional.
2. Control de plagas.
3. Manejo de residuos solidos

Se realizó levantamiento de acta de reunión y formato de seguimiento al capacitador en los municipios donde se realizó la capacitación y registro fotográfico.

.

7. RECOMENDACIONES

- Dejar el reporte y evidencia de las capacitaciones de inducción cada que ingresa personal nuevo.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.

10349

- Se debe hacer acompañamiento a las manipuladoras de alimentos nuevas y estar en constante dialogó sobre todo con aquellas que no tienen experiencia en el programa.

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

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | 10345

FO-AT-AR-04 02-08-2024 Vs. 1

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:	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.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	21/07/2025			HORA INICIO:	8:00 AM
OPERADOR:	ON TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2	CONTRATO NO. 1445 DE 2024		VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:00 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	SI: SERVICIO RESIDENCIA ESCOLAR	(J)					

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	Lenys Molina	43 617 281	P.A interventoria	311 222 9091
2	Jose F. Montañez	1118 534 255	PA Operador	312 4305635
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la ejecución de la capacitación programada conforme al cronograma establecido por U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo jornada de capacitación en el municipio de Paz de Ariporo dirigida al personal manipulador de alimentos, dando cumplimiento en el marco del programa de Alimentacion escolar.

A esta actividad asistieron representantes de los municipios de: Nunchia, Tamara, Paz de Ariporo, Trinidad, San Luis de Palenque, Hato Corozal y Orocue.

Temas abordados:

- Factores de riesgo Ocupacional
- Control de plagas.
- Manejo de residuos solidos.

Durante el desarrollo de la capacitación, se evidencia el uso dinamicas y estrategias pedagógica por parte del expositor, lo cual facilito la

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

comprensión de los temas por parte del personal asistente, se destaca la participación activo de los manipuladores quienes formularon preguntas pertinentes a temas tratados demostrando interes y apropiacion del tema.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Dar cumplimiento segun lo establecido en el programa de capacitacion.

FIRMA:
NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ
CEDULA: 1'118.534.255

FIRMA: Jesus Molina
NOMBRE: Jesus Molina
CEDULA: 63 617 281

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

10347

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "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"	VERSIÓN: 03 FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		FECHA: 2/07/2025
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024	
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.	
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION		
FECHA: 2/07/2025	HORA: 8:00 AM	MUNICIPIO: Paz de Ariporo

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100 %
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	Interventor:
JOSE MONTAÑEZ CRISTANCHO. ING. DE ALIMENTOS. Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.	Jenys Molina
Nombre: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	Nombre: Jenys Molina
Cargo: PROF. APOYO INTERVENTORIA	Cargo: P.A interventoria.

10348

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO X	
SEDE		FECHA DE VISITA		03-07-2025	HORA INICIO:	RURAL	1:54 PM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		2:50 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | Seguimiento de capacitación según cronograma.



FOTOGRAFÍA No. 2 | Tema 1. Factores de Riesgo ocupacional



FOTOGRAFÍA No. 3 | Tema 2. Control de plagas



FOTOGRAFÍA No. 4 | Tema 3. Manejo de residuos solidos

108

10349

Educación CASANARE

REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

	CÓDIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024	UTPAEIC-PC-01	27/07/2024	1	1 DE 1

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: FACTORES DE RIESGO OCUPACIONAL. - CONTROL DE PLAGAS - MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 2/07/2025	DURACIÓN: 4 HORAS
EXPOSITOR	JOSE MONTAÑEZ			LUGAR: POZ DE ARIPORO	

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Carmenza Gomez Sanabria	28224172	Economa	
2	Deisy Karina Diaz Otero	1006780300	Economa	
4	Luz Marina Cano	39785858	Economa	
4	Maria Alejandra Baptista	67178664	Economa	
6	Maria Catalina Carvajal Ivey	1115863382	Economa	
7	Elsa Fernanda Cruz	23827137	Economa	
8	Gilma Carrillo	23604327	Economa	
9	MARYURI OCAVIZ	7235300	ECONOMA	
10	Rosalba Marquez Niño	24144085	Restaurante	
11	Blanca De dios O	24149197	Blanca	
12	Belkis Gomez S.	47395965	Economa	
13	Falladt Carrasco	1175910910	Economa	
14	Edilia Tunay Rios	24 191 683	ECONOMA	
15	Nancy Romero	1145850821	Economa	
16	Veronica Barrientos Carrayan	1118538785	Economa	
17	Nilsa Cruzcelby Castillo.	111859386	Economa	
18	claudia Yelitza silva Rodriguez	1-119-370-415	Economa	
19	Verbinadis Calderón S	47420281	Economa	
20	SULEENY INOCENCIO TUNAY	1006450290	ECONOMA	
21	Lida Rocio Perez Garcia	47.496.874	Economa	
22	Mariana Maybe Cata	47.395555	Economa	
23	Gloria Silva	47395543	Economa	
24	Mildre Urbano Hernandez	42547825	Economa	

HORA DE INICIO:		HORA FINAL:	

OBSERVACIONES

FIRMA EXPOSITOR

109

10350

Educación CASANARE

REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CÓDIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
UTPAEIC-PC-01	27/07/2024	1	1 DE 1

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL	
CHARLA		OTRO:	
CURSO			
EXPOSITOR	Jose Montañez		

TEMA: FACTORES DE RIESGO OCUPACIONAL
- CONTROL DE PLAGAS
- MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

FECHA: 3/07/2025 DURACIÓN: 4 HORAS.

LUGAR: PAZ DE ARIPORO

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Deisy Urbano	47428979	economa	Deisy Urbano.
2	Tonny Liver Perez Ramos	84181501	cocina	
4	Katerine Mora Beltrl	1064713267	Economa	Katerine Mora
4	Hilda Isidora Pelayo Salazar	47433616	Economa	
6	Marley Dalmin Carvajal Arregoces	1006966307	Economa	Marley
7	Margelys Catalina Franco	1115858128	Economa	Margelys.
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

HORA DE INICIO: HORA FINAL:

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR:

1/0

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	10351 FO-AT-AR-04 02-08-2024 Vs. 1

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:	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.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	3/07/2025			HORA INICIO:	8:00AM
OPERADOR:	ON TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2	CONTRATO NO. 1445 DE 2024		VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:00 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	SI: SERVICIO RESIDENCIA ESCOLAR	(✓)					

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	Lenys Molina	43617281	P.A. Interventoria	311 222 9097
2	José F. Montañez		P.A Operador	312 430 56 35
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la ejecución de la capacitación programada conforme al cronograma establecido por la U.T PAE Internados Casanare 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza jornada de capacitacion en el municipio de Aguazul, dirigida al personal manipulador de alimentos, dando cumplimiento en el marco del programa de Alimentacion Escolar.

A esta actividad asistieron representantes de los municipios de: Maní, Recetor, Chameza, Tauramena, Aguazul y Sabanalarga.

Temas abordados:
- Factores de riesgo ocupacional.
- Control de plagas
- Manejo de residuos solidos.

Durante el desarrollo de la capacitacion, se evidencia el uso de dinamicas y estrategias pedagógicas por parte del expositor, lo

111

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

cual facilito la comprensión de los temas por parte del personal asistente, se destaca la participación activa de los manipuladores quienes formularon preguntas pertinentes a temas tratados, demos fondo interes y apropiación del contenido.

La capacitacion se llevo a cabo conforme al cronograma establecido, abordo tematicas claves, para fortalecer las buenas practicas en la prestación del servicio de alimentación.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Dar cumplimiento segun lo establecido en el programa de capacitacion.

FIRMA:

NOMBRE: JOSE PACHECO MONTAÑEZ

CEDULA: 1.118.534.255

FIRMA: Jenys Molino

NOMBRE: Jenys Molino

CEDULA: 43617281

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA 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

INSTITUCION EDUCATIVA		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO X	
						RURAL	
SEDE		FECHA DE VISITA		2-07-2025	HORA INICIO:	8:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	Seguimiento de capacitación según cronograma.



FOTOGRAFÍA No. 2	Tema 1. Factores de Riesgo ocupacional



FOTOGRAFÍA No. 3	Tema 2. Control de plagas



FOTOGRAFÍA No. 4	Tema 3. Manejo de residuos solidos

10359

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "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"	VERSIÓN: 03 FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		FECHA:	3/07/2025
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
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.		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 3/07/2025	HORA: 8:00 AM	MUNICIPIO:	Aguazul

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador: **JOSE MONTAÑEZ CRISTANCHO.** ING. DE ALIMENTOS. Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.	**Interventor:** Jenys Molina
Nombre: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	**Nombre:** Jenys Molina
Cargo: PROF. APOYO INTERVENTORIA	**Cargo:** P.A interventore.

10355

Educación | CASANARE

REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CÓDIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PAGINA
UTPAEIC-PC-01	27/07/2024	1	1 DE 1

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

CAPACITACIÓN:	V	REUNIÓN SEMANAL:	
CHARLA:		OTRO:	
CURSO:			
EXPOSITOR:	Jose Montañez		

TEMA: Factores de riesgo ocupacional
- Control de plagas
- Manejo residuos solidos

DURACIÓN: 4 HORAS

FECHA:

LUGAR: AGUAZUL

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Luz Johanna Garcia.	23836196	Economa.	
2	Ruby Gonzalez Paez.	1007678244	ECONOMA	RUBY.
4	Maria Becerra Lora	40.385.383	economa	
4	Diego rondon	1194668815		
6	Martha R Alborna	91130358	Economa	
7	Adriana Sugey Gomez G	1072076303	Economa	
8	Jessica Daniela Lopez Guevara	1118804400	Economa	Jessica C.
9	Luz Meris Arrieta	1122442897	Economa	
10	Laudy Emiliani Nome Bernal.	1093239014	Economa.	
11	Mario delio Diaz	2876878	Economa	
12	Gladys Rivero Martinez	23785597	Economa	Gladys
13	Natividad ortega	33645212	Economa	
14	LUZ MARINA ARIZA MORO.	51936160.	Economa	
15	Nelsy Ayala	47439051	economa	Nelsy A
16	Flor Cardillo Avila	51785696	Economa	
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

HORA DE INICIO:

HORA FINAL:

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR:

115

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	10356 FO-AT-AR-04 02-08-2024 Vo. 1

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:	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.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	El Algarrobo	FECHA VISITA:	25-07-2025		HORA INICIO:	8:00 AM	
OPERADOR:	CONSORCIO TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2025	CONTRATO NO. 1445 DE 2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:00 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	SI: SERVICIO RESIDENCIA ESCOLAR	(✓)					

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	Jenys Molina	43 617 281	P.A interventora	311 222 9092
2	Laudy Neme R.	1073 239 014	Manipuladora	310 3077093
3	Jose facundo Montañez	1118534255	P.A Operador	3124305635
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la capacitación impartida en condiciones sanitarias de almacenamiento de materia primas y elementos de uso.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza acompañamiento a la capacitacion dirigida a la manipuladora de alimentos de la institucion Educativa El Algarrobo, ubicada en el municipio de Orocue, con el fin de dar cumplimiento a los planes de mejora establecidos durante visitas.

Tema abordado: Condiciones sanitarias de almacenamiento de materias primas y elementos de aseos.
Duracion: 2 horas.

Durante la actividad de capacitacion se evidencia participación activa por parte de la manipuladora, quien expresa dudas e inquietudes relacionadas con el proceso de implementación, las cuales son resueltas oportunamente por el capacitador.

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

10357

FO-AT-AR-04 02-09-2024 Vs. 1

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

- Se realiza socializacion de los procedimientos relacionados
- Almacenamiento de materias primas
- Buenas practicas higienicas.
- Limpieza y desinfeccion.

La capacitacion cumple con su objetivo fortaleciendo los conocimientos de la manipuladores

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

seguir implementando el programa de capacitacion.

FIRMA:

NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ

CEDULA: 1.118.534.255

FIRMA: Jesus Molina

NOMBRE: Jesus Molina

CEDULA: 4561281

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

10358

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "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"	VERSIÓN: 03 FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		FECHA:	25-07 2025
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
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.		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 25-07-2025	HORA: 8:00 AM	MUNICIPIO:	Orocue

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	Interventor:
JOSE MONTANEZ CRISTANCHO. ING. DE ALIMENTOS. Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.	Jenys Molina
Nombre: JOSE FACUNDO MONTANEZ	Nombre: Jenys Molina
Cargo: PROF. APOYO OPERADOR	Cargo: PIA interventoria.

10359

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION



U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
	UTPAEI - FC-01	30/07/2024	1	1 DE 1

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:		Tema: CONDICIONES SANITARIAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS DE ASEO.	
Charla:		Otro:			
Curso:				Fecha: 25 DE JULIO DE 2025	Duracion: 2 HORAS
Expositor: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ				Lugar: I.E EL ALGARROBO OROCUE	

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Laudy Emiliani Neme B.	1.073.239.014	Economa	Laudy Neme
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				

Hora Inicia: 08:00 AM Hora Finaliza: 10:00 AM

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | 10360

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445-2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Carlos Galan Sarmiento	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Principal - Masculino	FECHA VISITA: 25-07-2025			HORA INICIO:	2:00 PM	
OPERADOR:		CONTRATO No: 1446-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	4:00 PM	
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	Nini Johana Garcia	23836146	Manipuladora	321 874 68 12.
2	Lenys Molina	43 617 281	PA interventoria	311 222 9091
3	Jose Montañez	1118534255	PA. Operador	312 430 5635
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar implementación del plan saneamiento Básico dando cumplimiento a planes de mejora.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza acompañamiento a la capacitación dirigida a la manipuladora de alimentos de la institucion educativa Luis Carlos Galan Sarmiento ubicada en el municipio de Orocué, con el fin de dar cumplimiento a los planes de mejora

Temas abordado:
Implementación del Plan de Saneamiento Básico
Duración de la capacitación = 2 Horas.
Durante la actividad de capacitación se evidencia participacion activa por parte de la manipuladora, quien expresa dudas e inquietudes, las cuales son resueltas oportunamente por el

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

Capacitador.
Se realiza socialización de los procedimientos relacionados con:
- Limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos sólidos
- Buenas Practicas de higiene personal.
- Almacenamiento de materias primas.

-

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Aplicar de manera continua los procedimientos establecidos en el plan de saneamiento básico

FIRMA:
NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ
CEDULA: 1.118.534.255

FIRMA: Jenys Molina
NOMBRE: Jenys Molina
CEDULA: 45 617 201

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

10362

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
edelmira sierra & Asesorías & Consultorías	OBJETO: "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"	VERSIÓN: 03 FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		FECHA:	25-07-2025
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
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.		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 25-07-2025	HORA: 2:00 PM	MUNICIPIO:	Orocue

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	Interventor:
JOSE MONTANEZ CRISTANCHO. ING. DE ALIMENTOS. Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.	
Nombre: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	Nombre: Jenys Molina
Cargo: PROF. APOYO OPERADOR	Cargo: P.A. interventora.

10363

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
UTPAEI • FC .01	30/07/2024	1	1 DE 1

U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:	Tema:	IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.	
Charla:		Otro:	Fecha:	25 DE JULIO DE 2025	Duracion: 2 HORAS
Curso:			Lugar:	I.E. LUIS CARLOS GALAN ORocue	
Expositor:	JOSE FACUNDO MONTAÑEZ				

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	NINI JOHANNA GARCIA	23.836.196	Economia	
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				

Hora Inicia: 02:00 PM Hora Finaliza: 04:00 PM.

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

10364

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

1036S

ANEXO 38

Solicitud aprobación de intercambios período del 7 al 31 de julio de 2025

10366

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 3 de JULIO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 1 DEL MENU 2 y 4.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "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 cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 1, del menú 2 y 4.

SEMANA 4	MENU	INTERCAMBIO
ALMUERZO	MENU 2: MARACUYA	MENU 2: SANDIA
CENA	MENU 4: MARACUYA	MENU 4: SANDIA

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

126

10367

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 23 de JULIO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 4 DEL MENU 16,18,19 y 20.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "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 cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 4, del menú 16,18,19 y 20.

SEMANA 4	MENU	INTERCAMBIO
DESAYUNO	MENU 16: PAN LECHE	MENU 16: GALLETAS SALADAS
REFRIGERIO	MENU 16: MOGOLLA	MENU 16: GALLETAS DULCES
REFRIGERIO	MENU 18: PONQUE	MENU 18: ROSQUITAS DE ARROZ
DESAYUNO	MENU 19: PAN LECHE	MENU 19: GALLETAS SALADAS
DESAYUNO	MENU 20: MOGOLLA	MENU 20: GALLETAS DULCES

Atentamente,

JAVIER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

127

10368

ANEXO 39

Aprobación de intercambios período del 7 al 31 de julio de 2025

10369

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 03 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-165-2025

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio de fecha 03 de julio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 7 al 13 de julio de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que conforme a oficio del 03 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 07 al 13 de julio de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
2	Fruta	Almuerzo	Maracuyá	Sandía
4	Fruta	Cena	Maracuyá	Sandía

Sin otro particular,

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

10310

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 23 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-177-2025

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio de fecha 23 de julio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 28 de julio al 3 de agosto de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que conforme a oficio del 23 de julio de 2025, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 28 de julio al 3 de agosto de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
16	Derivado de cereal	Desayuno	Pan leche	Galletas saladas
16	Derivado de cereal	Refrigerio	Mogolla	Galletas dulces
18	Derivado de cereal	Refrigerio	Ponqué	Rosquitas de arroz
19	Derivado de cereal	Desayuno	Pan leche	Galletas saladas
20	Derivado de cereal	Desayuno	Mogolla	Galletas dulces

Sin otro particular,

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

10371

ANEXO 40

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

10352

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

10373

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 02/08/2024

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS — **PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025**

TABLA DE CONTENIDO
INFORMACIÓN DEL CONTRATO

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

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025**	

INFORMACIÓN DE LOS CONTRATOS INTERVENIDOS

Tabla No. 1. Información De los cinco contratos Intervenidos

	INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
1	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	No. INTERNO 1446 DE 09-08-2024
	CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024
	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".
2	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1402 DE 2024
	CONTRATISTA	RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO
	OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"
3	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1414 DE 2024
	CONTRATISTA	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"
	OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"
4	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1420 DE 2024
	CONTRATISTA	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC"
	OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"
5	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1424 DE 2024
	CONTRATISTA	CABILDO INIDGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
	OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"
PROGRAMA		PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

10375

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025**	

INTRODUCCIÓN

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

El control de calidad de alimentos consiste en la utilización de herramientas de tipo físico, químico, tecnológico, sensorial, microbiológico y nutricional para asegurar su nivel óptimo de aspectos como salubridad, higiene, sabor adecuado, nutrientes y otros que hacen parte de los parámetros necesarios de inocuidad.

La finalidad de supervisar estos aspectos tiene que ver con asegurar la calidad del producto y así proteger la salud del consumidor. El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la vigilancia del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas (color, olor, sabor, etc.), su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

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

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO, Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión, los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública.." El cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio residencias escolares" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	VERSIÓN: 01 FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio residencias escolares, de acuerdo al tipo de ración desayuno, refrigerio, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 07 al 31 de julio de 2025.

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

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

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

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

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, refrigerio, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.
- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva
- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del menú.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.

2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.

3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

- ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
- ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio residencias escolares" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.

✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 07 al 31 de julio de 2025, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodologia del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

10381

ANEXO 41

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica período del 7 al 31 de julio de 2025

10382

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023

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"

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO COMPRENDIDO DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL PAF INTERNADOS CASANARE 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA																																
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS REALIZADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO. Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los comensales de alto riesgo en salud pública..".

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023
Representante Legal

742

10383

ANEXO 42

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos período del 7 al 31 de julio de 2025

10 384

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR172-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	632-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:15 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/225 al 23/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Arturo Salazar Mejía-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:07 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Cocina			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	22	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

144

10388

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR172-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	633-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:15 pm	T°C: 16°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/225 al 23/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Arturo Salazar Mejia-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:10 am	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	230 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Gulash de Pollo		
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10 ✓	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100 ✓	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

145

10386

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR172-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	634-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:15 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/225 al 23/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Arturo Salazar Mejía-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:13 am	TEMPERATURA DE TOMA	4°C	CANTIDAD	340mL
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

146

10387

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR172-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	635-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:15 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/225 al 23/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Arturo Salazar Mejia-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:17 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	430 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	34	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera Y.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA YELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

747

10388

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR172-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	636-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:15 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/225 al 23/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Arturo Salazar Mejía-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:23 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA PRODUCCION	9/07/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5238:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	8	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.C

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

148

10389

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR172-25
FECHA DE EMISION	23/07/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	637-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	9/07/2025	HORA	4:15 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	10/07/225 al 23/07/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Arturo Salazar Mejía-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	9/07/2025	HORA	11:27 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Luz Marina Garcia		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	(5)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 16953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

749

10390

ANEXO 43

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos período del 7 al 31 de julio de 2025

10391

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como propósito garantizar el acceso a una alimentación inocua, equilibrada y adecuada para los estudiantes beneficiarios del sistema educativo oficial, contribuyendo al mejoramiento de su salud, permanencia escolar y rendimiento académico. En este contexto, el control sanitario y la vigilancia microbiológica de los alimentos, del agua utilizada en su preparación, así como de los ambientes y superficies involucradas en la cadena de producción, representan un componente esencial para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente en Colombia.

El presente informe técnico recoge los resultados de las evaluaciones microbiológicas realizadas durante el periodo comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, en unidades de servicio pertenecientes al operador Unión temporal PAE internados Casanare 2024. Estas evaluaciones fueron ejecutadas por el laboratorio contratado por la interventoría, bajo criterios definidos para la toma de muestras representativas en matrices de alto impacto sanitario: alimentos preparados como (proteína, frutas y/o verduras), agua de consumo, manos de manipulador, superficies de contacto directo con alimentos (utensilios y equipos), y ambiente de preparación.

El análisis se realizó conforme a los parámetros establecidos por la Resolución 1407 de 2022 (criterios microbiológicos para alimentos), la Resolución 2115 de 2007 (calidad del agua para consumo humano), y las disposiciones técnicas asociadas a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se buscó determinar el cumplimiento de los límites admisibles para microorganismos indicadores de calidad e inocuidad, tales como aerobios mesófilos, coliformes, mohos y levaduras, entre otros, que representan riesgos potenciales para la salud pública si se encuentran en concentraciones no permitidas.

El presente documento consolida los resultados obtenidos, el análisis de cumplimiento normativo, y una evaluación del desempeño higiénico-sanitario de las unidades operativas, como insumo técnico para la toma de decisiones, el fortalecimiento de los planes de mejora y la garantía de un servicio alimentario seguro y confiable para la población estudiantil beneficiaria del PAE.

2. METODOLOGÍA

El presente informe se basa en la ejecución de un muestreo microbiológico planificado y representativo, desarrollado durante el periodo del 7 al 31 de julio de 2025, en unidades de servicio operadas por el operador, Unión temporal PAE internados Casanare 2024, bajo la supervisión de la firma interventora y con el acompañamiento del laboratorio autorizado.

El proceso metodológico incluyó las siguientes etapas:

a) Diseño del plan de muestreo

Se definió un cronograma de visitas y puntos de muestreo, tomando como base los criterios de aleatoriedad, proporcionalidad y representatividad. Las unidades de muestra seleccionadas abarcaron alimentos preparados, agua de grifo utilizada en los procesos, superficies en contacto directo con alimentos (utensilios, equipos, mesas), manos de manipulador y el ambiente de las áreas de preparación.

b) Toma de muestras

La recolección se realizó mediante técnicas asépticas estandarizadas, siguiendo protocolos establecidos por el laboratorio en cumplimiento de las normas ISO 7218:2007 y NTC 4992. Las muestras se almacenaron y transportaron en condiciones controladas (cadena de frío entre 2 °C y 8 °C), garantizando la integridad y trazabilidad del material analizado.

c) Parámetros microbiológicos analizados

Según la matriz evaluada, se determinaron los siguientes indicadores:

- Alimentos: recuento de aerobios mesófilos, coliformes totales, mohos y levaduras.
- Agua: coliformes totales y Escherichia coli.
- Manos manipuladores: coliformes totales y Escherichia coli.
- Superficies y ambiente: aerobios mesófilos, mohos y levaduras.

d) Análisis de laboratorio y criterios de aceptación

Las muestras fueron procesadas en el laboratorio mediante métodos reconocidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), y evaluadas conforme a los límites establecidos en la normatividad vigente o, en ausencia de esta, de acuerdo con los estándares definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección del operador.

e) Interpretación y reporte

Los resultados fueron consolidados, verificados por la interventoría, e interpretados bajo criterios de aceptabilidad sanitaria para determinar cumplimiento normativo, condiciones de inocuidad y acciones correctivas necesarias.

3. MARCO NORMATIVO

El presente informe se rige por la normativa sanitaria vigente en Colombia y por los lineamientos técnicos aplicables al Programa de Alimentación Escolar. Los principales referentes utilizados incluyen:

- **Resolución 1407 de 2022** – Ministerio de Salud y Protección Social
  Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.
- **Resolución 2115 de 2007** – Ministerio de la Protección Social
  Por la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano.
- **Resolución 2674 de 2013** – Ministerio de Salud y Protección Social
  Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos y las personas que realicen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para consumo humano.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** – Reglamento Técnico Andino
  Lineamientos esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos en todos los eslabones del proceso.
- **Normas Técnicas Colombianas (NTC)** aplicables:
  - NTC 4992: Toma de muestras microbiológicas.
  - NTC 4324: Calidad del agua. Recuento de bacterias coliformes.
- **Manual Operativo del PAE – Ministerio de Educación Nacional**
  Guía de lineamientos técnicos, operativos y sanitarios para la correcta ejecución del servicio de alimentación escolar en Colombia.

En ausencia de normativa específica para algunas matrices (como manipuladores o superficies), se toman como referencia los estándares definidos en el **Plan de Limpieza y Desinfección (PLD)** del operador, debidamente validado ante la Interventoría.

4. RESULTADO

Durante el período de muestreo comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, se evaluaron matrices microbiológicas correspondientes a alimentos preparados, agua de consumo, superficies de contacto, manos manipulador y ambiente de preparación, recolectadas en distintas unidades de servicio pertenecientes a una unidad aplicativa del operador **Unión temporal PAE internados Casanare 2024**.

Las muestras fueron procesadas por el laboratorio contratado por la interventoría, aplicando métodos microbiológicos estandarizados y con base en la normatividad vigente. Se evaluaron microorganismos indicadores clave tales como aerobios mesófilos, coliformes totales, mohos y levaduras, y Escherichia coli. Los resultados obtenidos permitieron determinar el cumplimiento del 100% de los criterios de aceptabilidad microbiológica en todas las muestras analizadas, según los parámetros establecidos en las Resoluciones 1407 de 2022 y 2115 de 2007.

TABLA NO. 1. RESUMEN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Tipo de muestra	N.° de muestras analizadas	Microorganismos evaluados	Normatividad aplicable	Cumplimiento
Alimentos preparados	2	Escherichia coli, staphylococcus coagulasa positive, Bacillus Cereus, Salmonella sp, Listeria Monocytogenes.	Resolución 1407 de 2022	☑ 100%
Agua de grifo (uso en preparación)	1	Mesófilos aerobios, Coliformes totales, Escherichia coli	Resolución 2115 de 2007	☑ 100%
Superficies y utensilios	1	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Ambiente de preparación	1	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Manipulador (higiene)	1	Coliformes totales, Escherichia coli (Hisopado de manos)	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%

(*) En ausencia de normatividad nacional específica, se aplicaron los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, validados ante la interventoría.

4.1 INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, MANIPULADOR, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 2. MUESTRAS ANALIZADAS

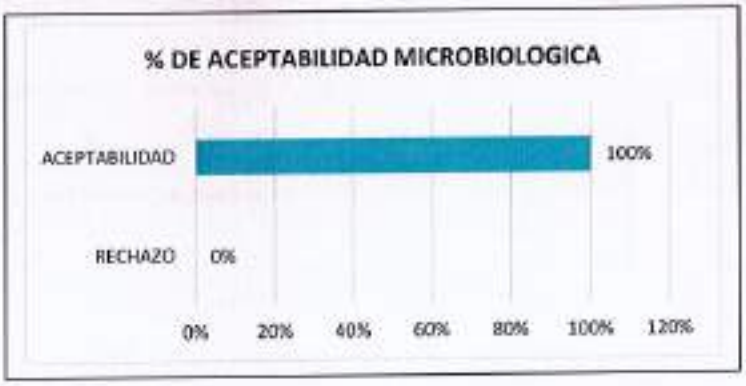
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	2	33.4
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	1	16.65
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	1	16.65
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	1	16.65
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	1	16.65
TOTAL	-	6	100

4.1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

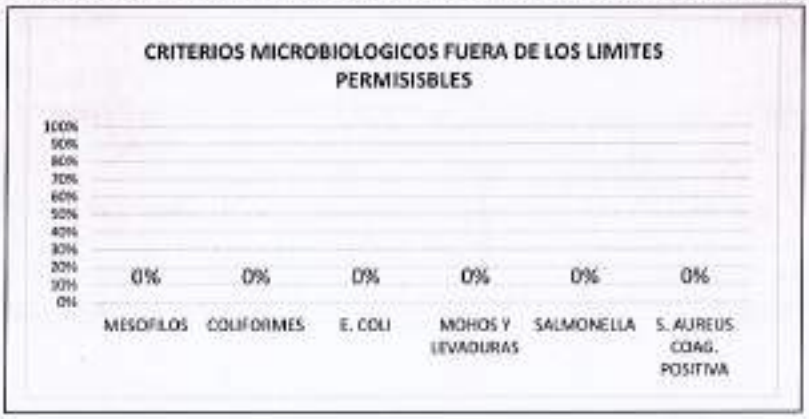
De acuerdo con la gráfica presentada, se evaluaron dos (2) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio correspondientes a una (1) unidad aplicativa, conforme a los lineamientos del laboratorio contratado por la Interventoría.

El muestreo se realizó priorizando alimentos clasificados como de alto riesgo en salud pública, tales como la porción de proteína, ensalada, fruta y agua suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estas categorías fueron seleccionadas por su mayor susceptibilidad a contaminación microbiológica y su impacto directo en la salud de la población escolar.

Los análisis microbiológicos realizados a estas muestras arrojaron un 100% de cumplimiento en los criterios de aceptabilidad, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Este resultado indica que la manipulación y preparación de los alimentos cumplen con los parámetros higiénico-sanitarios exigidos por la normatividad vigente.

Las pruebas corresponden al periodo comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, y reflejan condiciones sanitarias adecuadas en las unidades de servicio evaluadas.

Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.

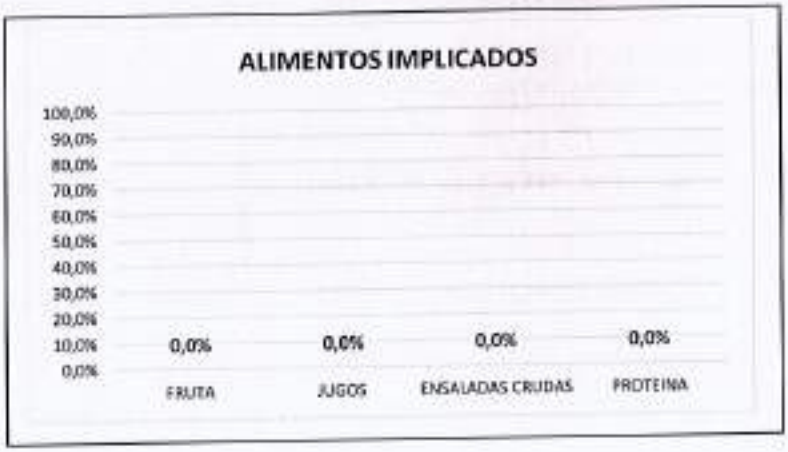


OBSERVACIONES:

Durante el periodo evaluado, comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, los parámetros microbiológicos analizados en las muestras de alimentos se encontraron dentro de los límites admisibles, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por medio de la cual se definen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

De las dos (2) muestras recolectadas en las unidades de servicio asociadas a una (1) unidad aplicativa, y analizadas por el laboratorio autorizado por la Interventoría, no se registraron resultados de rechazo en ninguna de las matrices alimentarias evaluadas, lo cual indica el cumplimiento integral de los requisitos sanitarios vigentes durante el mes de julio de 2025.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

Durante la fecha de análisis comprendida entre el 7 al 31 de julio de 2025, no se detectó la presencia de microorganismos indicadores de calidad microbiológica tales como coliformes totales, comúnmente empleados como marcadores de calidad higiénica y durabilidad de los alimentos.

Estos microorganismos, o sus productos metabólicos, se consideran relevantes para evaluar la integridad del alimento y predecir su vida útil, ya que su presencia en niveles superiores a los permitidos puede comprometer la inocuidad del producto. En el estudio realizado, que comprendió el análisis de dos (2) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio evaluadas, no se evidenció presencia de coliformes ni otros indicadores microbiológicos de deterioro, lo que confirma el cumplimiento de los estándares establecidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, vigente para el mes de julio de 2025.

- Tipo de muestra: AGUA

Grafica No. 5. Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua.



Durante el período de evaluación, se realizó el análisis microbiológico de una (1) muestra de agua de grifo recolectada en una unidad de servicio correspondiente a una (1) unidad aplicativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE). De acuerdo con los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la Interventoría, dicha muestra cumplió con los límites admisibles establecidos en la Resolución 2115 de 2007 del entonces Ministerio de la Protección Social, la cual establece el régimen de calidad del agua para consumo humano.

Los parámetros microbiológicos evaluados se encontraron dentro de los valores aceptables para agua potable, lo cual indica condiciones adecuadas para su uso en procesos asociados a la preparación, manipulación y consumo de alimentos en el marco del servicio alimentario escolar.

La disponibilidad de agua apta para el consumo humano es un factor fundamental en la garantía de inocuidad alimentaria, ya que interviene en múltiples etapas del proceso, entre ellas:

- Como ingrediente directo en diversas preparaciones.
- Lavado y desinfección de frutas y verduras crudas.
- Limpieza y sanitización de equipos, utensilios y superficies en contacto con alimentos.
- Higiene personal, especialmente en el proceso de lavado de manos del personal manipulador.

El cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente refuerza la adecuada implementación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), y evidencia la existencia de condiciones seguras para el manejo del agua dentro de las unidades de servicio evaluadas durante el periodo de referencia.

- Tipo de muestra: MANIPULADOR (Control de limpieza y desinfección)

Tabla No. 3 Resultados manos del manipulador de alimentos

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	0	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml

Actualmente, no existe una normatividad específica en Colombia que defina límites admisibles para parámetros microbiológicos relacionados con muestras tomadas en superficies corporales o implementos del personal manipulador, en el contexto de verificación de prácticas de limpieza y desinfección.

En este sentido, los criterios de aceptabilidad deben establecerse en función de los estándares internos definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador responsable, en este caso el operador Unión temporal PAE internados Casanare 2024. Dichos estándares deben estar alineados con los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y estar debidamente documentados y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los valores límite establecidos en el PLD son los que orientan la evaluación de la eficacia de las actividades de higienización aplicadas al personal manipulador (como el lavado de manos y el uso de elementos de protección personal), y permiten verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas de inocuidad requeridas en el servicio de alimentación escolar.

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

Con el objetivo de fortalecer las condiciones de inocuidad alimentaria, durante el período evaluado se reforzaron los procesos de capacitación al personal manipulador, con énfasis en la aplicación rigurosa de los principios básicos de manipulación higiénica de alimentos. Estas capacitaciones se orientaron a generar conciencia sobre el hecho de que toda manipulación implica un riesgo potencial de contaminación, razón por la cual se insistió en la necesidad de mantener estrictos controles en las prácticas de higiene personal.

Como medida preventiva, se intensificaron los protocolos de limpieza, el uso adecuado de elementos de protección personal, el lavado frecuente de manos y la vigilancia de las condiciones sanitarias durante las etapas de recepción, preparación y distribución de alimentos. Estas acciones estuvieron orientadas a prevenir la transmisión cruzada de patógenos entre superficies, utensilios y productos alimenticios, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en concordancia con la normatividad sanitaria vigente.

- Tipo de muestra: AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tabla No. 4 Resultados Ambiente

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Mesofilos aerobios	0	UFC/20 min
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min

En Colombia, actualmente no existe una normatividad específica que establezca límites microbiológicos admisibles para la evaluación de superficies y ambientes en contextos de limpieza y desinfección de áreas de preparación de alimentos. Por esta razón, y conforme a los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los criterios de aceptabilidad deben definirse a partir de estándares internos previamente validados y establecidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, en este caso la Unión temporal PAE internados Casanare 2024.

Como medida preventiva frente a posibles riesgos de contaminación microbiológica por mesófilos, mohos y levaduras, el operador implementó procedimientos de monitoreo que incluyen la toma de muestras en ambientes y superficies de contacto directo con alimentos (como utensilios, equipos y mesas de trabajo). El PLD que fue presentado oficialmente ante la Interventoría sirve como referencia técnica para la validación de los resultados obtenidos en los análisis realizados, permitiendo verificar la eficacia de las acciones de higienización aplicadas en las unidades de servicio evaluadas.

Este enfoque contribuye a garantizar condiciones sanitarias óptimas, minimizar riesgos de contaminación cruzada y asegurar el cumplimiento de los estándares operativos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos técnicos de vigilancia de la inocuidad alimentaria.

5. CONCLUSIONES

El desarrollo e implementación de tecnologías orientadas a la seguridad alimentaria, en conjunto con la ejecución de planes de formación dirigidos al personal manipulador, constituyen estrategias fundamentales adoptadas por el operador Unión temporal PAE internados Casanare 2024, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

10403

Durante el periodo objeto de este informe, comprendido entre el 7 al 31 de julio de 2025, se llevó a cabo un plan de muestreo microbiológico en alimentos, agua y otras matrices críticas, con resultados altamente satisfactorios. Se evidenció un 100% de aceptabilidad microbiológica en las muestras analizadas, de acuerdo con los límites establecidos por la Resolución 1407 de 2022 y la Resolución 2115 de 2007, respectivamente, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, lo cual refleja una aplicación efectiva y sostenida de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de manipulación de alimentos. Este cumplimiento demuestra la eficacia de los programas de capacitación continúa implementados, orientados a minimizar los riesgos asociados a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El programa de muestreo ejecutado por la firma interventora se diseñó con base en criterios estadísticos y sanitarios previamente definidos, con el objetivo de garantizar la representatividad de las muestras y la confiabilidad de los resultados obtenidos. Este procedimiento contempló la recolección aleatoria de unidades de muestra, asegurando que cada unidad tuviera igual probabilidad de ser seleccionada, y que reflejara de forma proporcional las condiciones higiénico-sanitarias de todas las unidades aplicativas asociadas a las Instituciones Educativas beneficiarias del programa de Alimentación Escolar PAE.

La representatividad de la muestra es un factor crítico en la validación de los análisis microbiológicos. Para ello, es indispensable que la toma de muestras se realice de forma aséptica, sistemática y técnicamente adecuada, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada o alteración del material recolectado. Una muestra mal recolectada o que no refleje las condiciones reales del lote puede conducir a resultados falsamente positivos o negativos, comprometiendo la confiabilidad del diagnóstico y, en consecuencia, las decisiones sanitarias derivadas del mismo.

El propósito fundamental de la toma de muestras es obtener información microbiológica objetiva y verificable sobre el estado de los alimentos procesados y distribuidos en el marco del PAE, permitiendo bajo criterios previamente establecidos la aceptación o el rechazo de lotes, y proporcionando herramientas de control para el seguimiento de la inocuidad y trazabilidad de los alimentos.

Este enfoque integral fortalece la vigilancia sanitaria del programa, contribuye a la prevención de riesgos en salud pública, y promueve una cultura de calidad en todos los eslabones de la cadena alimentaria institucional.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

ANEXO 44

Informe de validación de implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional periodo del 7 al 31 de julio de 2025

INFORME DE SEGUIMIENTO IMPLEMENTACION ESTRATEGIA DE FOMENTO DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES

Periodo del 07 al 31 de julio de 2025

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 4
5. METODOLOGIA 4
6. RESULTADOS 6
7. CONCLUSION 7

Lista de tablas

Tabla 1. Relación charlas estrategia "vida saludable" ejecutadas durante el mes de julio..... 6

SEGUIMIENTO IMPLEMENTACION ESTRATEGIA DE VIDA SALUDABLE

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución de la implementación de la estrategia "vida saludable", en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de alimentación saludable y sostenible en el PAE, numeral 5. *"impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de alimentación escolar y promover la alimentación saludable y agradable, mediante los planes de capacitaciones continuo al personal manipulador de alimentos"* y el numeral 6 *"apoyar la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional haciendo uso de guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales definiría la nutricionista de la ETC en articulación con la Estrategia de Estilos de Vida saludables EVS del Ministerio de Educación Nacional y directrices dadas por la UApA"* del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024.

2. ANTECEDENTES

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, cuyo Objeto es: 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.

De igual manera presenta estrategia de vida saludable dirigida a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE del Departamento, conforme a lo estipulado en mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*
- ✓ Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años - ICBF.
- ✓ Estrategia de Estilos de Vida saludables EVS del Ministerio de Educación Nacional

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021. "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

4. ALCANCE

A la ejecución de la estrategia de vida saludable presentada por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024.

5. METODOLOGIA

1. • Acompañamiento a las seciones de capacitación realizadas por el operador.
2. • Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
3. • Levantamiento de acta de reunión.
   • ó Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

10409

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. RECOPILACION/UMA-001-2024 No. INTERNO 1446 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 07 AL 31 DE JULIO DE 2025	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:**	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
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		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA:		**HORA:**	**MUNICIPIO:**
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene dominio del tema			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente		
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		
10	La logística y organización del evento fue adecuada		
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		
	SUMATORIA		
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador:		**Interventor:**	
Nombre:		**Nombre:**	
Cargo:		**Cargo:**	

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución del 07 al 31 de julio de 2025, se dio continuidad al cronograma de las charlas en el marco de la ejecución de la estrategia de vida saludable en las sedes educativas priorizadas en mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024 y según ajuste aprobado mediante oficio INTER-PAECAS-152A-2025 del 02 de mayo de 2025.

La formación encerró las 05 temáticas del plan pedagógico del PAE como:

1) Leche y productos lácteos: si fuertes y sanos tus huesos y dientes quieres tener, diariamente leche, yogur, kumis y queso debes comer.
2) Frutas y verduras: para tener un cuerpo sano y vital, frutas enteras y verduras en cada comida deben estar.
3) Carnes, huevos, leguminosas y vísceras: si en el colegio quieres aprender, vísceras como el hígado, debes comer. Al igual que el huevo y las leguminosas también te ayudarán.
4) Para la sed agua siempre debes tomar y, así, buena hidratación tendrás para seguir jugando y divertirte más.
5) Etiquetado nutricional: para cuidar tu cuerpo evita estos productos, pues son altos en azúcar, grasas y sal.

La capacitación fue dada por el Nutricionista Dietista Miller Romero Patiño.

Tabla 1. Relación charlas estrategia "vida saludable" ejecutadas durante el mes de julio.

#	FECHA CAPACITACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	29 de julio 2025	Maní	Jesús Bernal pinzón	Mundo nuevo
2	29 de julio 2025	Maní	Camilo torres	Camilo torres vda santa helena del cusiva

Se evidenció la cobertura de 02 sedes educativa planeada dentro de la estrategia de educación alimentaria y nutricional.

Se realizó levantamiento de acta de reunión y formato de seguimiento a la capacitación.

A corte de 31 de julio de 2025: Se logró la cobertura total de 19 sedes educativas con un avance de ejecución del 100% sobre el plazo total del contrato y un total de 434 estudiantes

sensibilizados en la estrategia vida saludable y 01 docente. Es importante aclarar que mediante oficio INTER-PAECAS-152A-2025, se autorizó teniendo en cuenta la temporada de lluvias ajustes al cronograma de hábitos para la ejecución de los meses mayo, junio y julio de 2025.

7. CONCLUSION

El operador UT PAE INTERNADOS CASANARE cumplió la actividad de implementación de estrategia de hábitos y estilos de vida saludables al 100%, lo que generó un impacto positivo en la población objetivo, dado que la dinámica de implementación fue participativa y recreativa, se evidenció aprendizaje y sobre todo se contó con personal idóneo para dicha actividad.

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

10412

Educación | Casanare | 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. 1445/2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jesus Bernal Pinzón	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Mundo Nuevo	FECHA VISITA:	29 de Julio 2024.		HORA INICIO:	8:00am	
OPERADOR:	UT PAE internados C. 2024.	CONTRATO No:	1446/2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:00am
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	Milla Romero Patiño	1.185345719	Nutricionista	3144409056
2	Jenys Molina	43 617 281	P.A Internados	311 222 9097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento de Casanare.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00am se da inicio a la capacitación socializando por parte del nutricionista los siguientes temáticas:

1. leche y productos lacteos.
2. Frutas y verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.
4. Consumo de agua.

10413

Educación | 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. _____

5. Etiquetado nutricional.

Se realizó actividad participativa lúdica y se aplicó examen de conocimiento.

Se aplica formato de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA: Mille Romero Patiño
NOMBRE: Mille Romero Patiño
CEDULA: 1018358459

FIRMA: Jenys Molina
NOMBRE: Jenys Molina
CEDULA: 43617281

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 29/07/2025	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
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		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 29/7/2025		**HORA:** 8:00am	**MUNICIPIO:** Mani.
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene dominio del tema			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente		1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		1
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		1
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		1
10	La logística y organización del evento fue adecuada		1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		1
		SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador: Hilda Ramos Patiño		**Interventor:** Jenys Molina	
Nombre: Hilda Ramos Patiño		**Nombre:** Jenys Molina	
Cargo: Dinamizadora		**Cargo:** P.A interventoria.	

REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E JESUS BERNAL PINZON SEDE MUNDO NUEVO MUNICIPIO DE MANI



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

1041 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Camilo Torres Restrepo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní.	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Santa Helena del Cusiva.	FECHA VISITA:	29 Julio de 2025	HORA INICIO:	2:00pm		
OPERADOR:		CONTRATO No: _____	VISITA No. ( )	HORA TERMINACIÓN:	4:00pm		
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	Milla Ramos Patiño	1.118534519	Nutricionista	3144409056
2	Jerys Molina	43611781	P.A interventor	311222 9091
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento de Casanare.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 2:00pm se dio inicio a la capacitación socializando las siguientes temáticas:

1. Leche y productos lacteos.
2. Frutas y Verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.
4. Para la sed - Agua.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

5. Etiquetado Nutricional.

Se realizó actividad participativa, lúdica y se aplicó exámen de conocimiento.

Se aplica formato de seguimiento a la capacitación obteniendo un 100% cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Nilla Ramos Patiño	FIRMA:
NOMBRE: Nilla Ramos Patiño	NOMBRE:
CEDULA: 1118534519	CEDULA:
FIRMA: Yenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Yenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 1056172881	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

10418

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II-CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1446 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024.	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 29/07/2024	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
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		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 29/07/2024	**HORA:** 2:00pm.	**MUNICIPIO:** Mani.	

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador: Milla Romero Patiño	**Interventor:** Lemys Molina
Nombre: Milla Romero Patiño	**Nombre:** Lemys Molina
Cargo: Nutricionista	**Cargo:** P.A Interventoria.

REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E CAMILO TORRES SEDE PRINCIPAL VDA SANTA HELENA DEL CUSIVA MUNICIPIO DE MANI



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de MANI

10420

ANEXO 45

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos período del 7 al 31 de julio de 2025

180

10427

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	JULIO DE 2025

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
1	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	7/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA ACTA DE REINICIO CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024 REF; ACTUALIZACIÓN DE PÓLIZAS Y POSTERIOR RADICACIÓN EN LA OFICINA ASESORA JURÍDICA.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, CON LA SOLICITUD DE INFORMACION CORRESPONDIENTE SERVICIO CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024 REF; ACTUALIZACIÓN DE PÓLIZAS Y POSTERIOR RADICACIÓN EN LA OFICINA ASESORA JURÍDICA.	NA	CORREO INFORMATIVO PARA FINES PERTINENTES	CERRADO
2	TRINIDAD	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	RAFAEL GARCIA HERREROS	PRINCIPAL	9/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA CRONOGRAMA SALIDAS OBLIGATORIAS DE ESTUDIANTES INTERNOS, DE LOS NIÑOS QUE HACEN USO DE LA ESTRATEGIA RESIDENCIA ESCOLAR DE LA I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, CON LA INFORMACION CORRESPONDIENTE EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 1446-2024.	NA	CORREO INFORMATIVO PARA FINES PERTINENTES	CERRADO
3	TAMARA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	11/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA, REPORTE CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS DE RESIDENCIAS ESCOLARES SEGUNDO SEMESTRE 2025 INSTITÓN EDUCATIVA VICTOR GÓMEZ CORREDOR DEL TABLON DE TAMARA	TRASLADO AL OPERADOR PAE, CON LA INFORMACION CORRESPONDIENTE EN MARCO DE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 1446-2024.	SI	SE SUSCRIBE COMITÉ No. 13 DE FECHA: 10-06-2025, CON EL INFORME DE NOVEDADES MES DE JUNIO PRESTACION DE SERVICIO CTO 1446-2025, APROBACIÓN SUSPENSIÓN Y REINICIO No. 4.	CERRADO
4	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	14/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICA CON ACTAS RESIDENCIAS MES DE JULIO AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTERPAE-CAS- 170-2025 DE FECHA 14-07-2025 PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS.	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, IMPLEMENTA LAS ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO MONITOREO Y CONTROL OFICIO DE FECHA: 21-07-2025	CERRADO
5	MANI	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL	16/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA CRONOGRAMA SALIDAS OBLIGATORIAS DE ESTUDIANTES INTERNOS, DE LOS NIÑOS QUE HACEN USO DE LA ESTRATEGIA RESIDENCIA ESCOLAR DE LA I.E. CAMILO TORRES RESTREPO, MANI CASANARE	TRASLADO AL OPERADOR PAE, CON LA INFORMACION CORRESPONDIENTE EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 1446-2024.	NA	CORREO INFORMATIVO PARA FINES PERTINENTES	CERRADO
6	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	NA	NA	17/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA ENVIA CIRCULAR 300 012 EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA DEPARTAMENTAL, TRÁMITE DE PAGO DE LAS DIFERENTES ACTAS PARCIALES O DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIOS AL CIERRE DE LA VIGENCIA 2025 FINANCIADOS CON LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA TRÁMITE DE PAGO DE LAS DIFERENTES ACTAS PARCIALES O DE LIQUIDACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIOS AL CIERRE DE LA VIGENCIA 2025 FINANCIADOS CON LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE REGALÍAS.	NA	CORREO INFORMATIVO PARA FINES PERTINENTES	CERRADO
7	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	NA	NA	18/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA ENVIA REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS EN EL SIMAT A CORTE 18 DE JULIO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ATENCION MES DE	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 02 DE JULIO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA 18-07-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE-POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION DEL MES DE JULIO DE 2025	CERRADO
8	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	19/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA ENVIA CITACION A COMITÉ EXTRAORDINARIO PARA EL DÍA LUNES 21 DE JULIO DE 2025 A LAS 10:00 AM EN COBERTURA EDUCATIVA, CON EL FIN DE TRATAR LOS SIGUIENTES TEMAS, NOVEDADES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, PARO DE ARBOCEROS, SOCIALIZACIÓN REFORMA LABORAL	TRASLADO AL OPERADOR PAE, CONVOCATORIA CITACION A COMITÉ EXTRAORDINARIO PARA EL DÍA LUNES 21 DE JULIO DE 2025	NA	CORREO INFORMATIVO PARA FINES PERTINENTES	CERRADO

10422

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	JULIO DE 2025

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCION DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
9	OROCUE	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - EL ALGARROBO	PRINCIPAL	18/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA NOTIFICACIÓN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA IVC SECRETARIA DE SALUD CASANARE REALIZADAS EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE LOS MUNICIPIOS DE OROCUE RESIDENCIAS ESCOLARES LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MANOJUNO, PEMENAO Y EL ALGARROBO	TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES, OFICIO INTER-PAE-CAS-173-2025 DE FECHA: 18-07-2025	SI	Soporte envio correo electronico de fecha: 23-07-2025 oficio, RESPUESTA OPERADOR 25-07-2025, PLAN DE ACION Y O MEJORA CON SOPORTES	CERRADO
10	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	23/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA OBSERVACIONES OFICIO 720-181 INFORME DE EJECUCIÓN No.8 PERIODO DEL 03 AL 20 DE JUNIO DE 2025 DEL CONTRATO 1445 DE 2024	LA FIRMA INTERVENTORIA REALIZA SUBSANACION DE LAS OBSERVACIONES REPORTADAS POR SUPERVISION	SI	LA FIRMA INTERVENTORIA REALIZA LA SUBSANACION DE LAS NOVEDADES REPORTADAS POR SUPERVISION Y TRASLADA INFORME DE EJECUCIÓN No.8 PERIODO DEL 03 AL 20 DE JUNIO DE 2025 DEL CONTRATO 1445 DE 2024	CERRADO
11	SAN LUIS DE PALENQUE-MANI-OROCUE	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	FRANCISCO LUCEA-SAN JOSE DE LA POYATA-LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LA RIVERITA-PRINCIPAL-MASOJUNO Y CAMPO ALEGRE	25/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORIA NOTIFICA TRASLADO DE NOVEDADES RELACIONADAS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIAS ESCOLARES	TRASLADO OPERADOR PAE PARA IMPLEMENTAR PLAN DE ACCION Y FINES PERTINENTES, OFICIO INTER-PAE-CAS-178-2025 DE FECHA: 25-07-2025	SI	Soporte envio correo electronico de fecha: 25-07-2025 oficio, RESPUESTA OPERADOR 25-07-2025, PLAN DE ACION Y O MEJORA CON SOPORTES	CERRADO
12	TRINIDAD	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	25/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA CRONOGRAMA SALIDAS OBLIGATORIAS DE ESTUDIANTES INTERNOS, DE LOS NIÑOS QUE HACEN USO DE LA ESTRATEGIA RESIDENCIA ESCOLAR DE LA I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO TRINIDAD	TRASLADO AL OPERADOR PAE, CON LA INFORMACION CORRESPONDIENTE EN MARCO DE LA EJECUCION DEL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 1446-2024.	NA	CORREO INFORMATIVO PARA FINES PERTINENTES	CERRADO
13	MANI	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	SAN JOSE DE LA POYATA	PRINCIPAL	28/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA INFORMA DE BENEFICIARIOS DE LA ESTRATEGIA PAE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE DE LA POYATA EN EL MUNICIPIO DE MANI REGISTRADOS EN ELSIMAT CORTE AL 25 DE JULIO DE 2025, CLAS PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PERIODO DE AGOSTO DE 2025, EN LOS FORMATOS CONSOLIDADO Y DETALLADO.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION RECIBIDA PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 20 DE JUNIO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:18-07-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE-POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION DEL MES DE JULIO DE 2025	CERRADO
14	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	NA	NA	28/07/2025	CORREO ELECTRONICO	LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, REENVIA MEMORANDO 0846, INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL NUMERAL 3 (FICHAS TECNICAS DE LOS ALIMENTOS) DE LOS CONTRATOS 1444,1434, 1433 Y 1424 DE 2024, DEL PROYECTO DE PAE EN RESIDENCIAS ESCOLARES	LA FIRMA INTERVENTORIA ENVIA LA INFORMACION SOLICITADA MEMORANDO 0846 CORRESPONDIENTE AL NUMERAL 3 (FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS) DE LOS CONTRATOS 1444,1434, 1433 Y 1424 DE 2024, DEL PROYECTO DE PAE EN RESIDENCIAS ESCOLARES	SI	Soporte envio correo electronico de fecha: 30-07-2025 RESPUESTA POR PARTE DE INTERVENTORIA DE FECHA 30-07-2025, PLAN DE ACCION Y O MEJORA CON SOPORTES	CERRADO

INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

182

10423

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

RV: CRONOGRAMA SALIDAS OBLIGATORIAS DE ESTUDIANTES INTERNOS

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 9 de julio de 2025, 12:06
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buenas tardes

Envío archivo adjunto para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Profesional de apoyo a la supervisión

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: miércoles, 9 de julio de 2025 9:35
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>
Asunto: RV: CRONOGRAMA SALIDAS OBLIGATORIAS DE ESTUDIANTES INTERNOS

Buenos días

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

De: IE Rafael Garc♦a Herreros <ierafaelgarciaherreros@sedcasanare.gov.co>
Enviado: miércoles, 9 de julio de 2025 9:26 a. m.
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Asunto: CRONOGRAMA SALIDAS OBLIGATORIAS DE ESTUDIANTES INTERNOS

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

186

10424

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

CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS ESTUDIANTES INTERNOS SEGUNDO SEMESTRE 2025.pdf
174K

187

10425

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

ACTA DE REINICIO CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 7 de julio de 2025, 11:34
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día señores UT PAE INTERNADOS 2024

Por medio del presente, me permito enviar acta de reinicio para actualización de pólizas y posterior radicación en la oficina asesora jurídica.

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

Atentamente,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

CONTRATO DE P.S. 1446 DE 2024-07-31ACTA DE REINICIO 4- UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024_1 (1).PDF
1055K

183

10426

Gobernación de Casanare
NIT.892099214-0

ACTA DE REINICIACIÓN

FO-AB-46
2014-01-02
V.02

Acta de Reinicio del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.SECOP II 1446 de 2024-07-31 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.

FECHA: 2024-07-31	**TIPO DE CONTRATO:** CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	**CONTRATO No.** 1446

SECRETARIA DE EDUCACIÓN

ACTA No. 4

SE HACE CONSTAR:

1) Que mediante acta No. 4 se suspendió el contrato No. 1446.

2) Mediante la suscripción de la presente orden de reiniciación, el Contratista y el Interventor asumen plena responsabilidad por la veracidad.

- Tiempo de suspensión y fecha de reiniciación del contrato.
- Nueva fecha de terminación del contrato con respecto a la inicialmente pactada.
- Fecha de la suspensión con respecto al plazo contratado.
- Relación de personal y maquinaria inactiva.
- Concepto justificando las condiciones técnicas o económicas que permiten reiniciar el contrato.

En consecuencia el Contratista reiniciará las labores a partir de la fecha indicada, bajo la responsabilidad exclusiva del Interventor, Contratista y Subdirector.

3) El Supervisor de Contrato velará porque las razones por las cuales se reinicia el contrato, estén plenamente justificadas ante la administración y no causen perjuicio alguno en la prestación del servicio o ejecución de la obra.

4) El Responsable de la dependencia revisará que la información incluida en la orden sea correcta y como prueba de ello colocará su Visto Bueno. Su responsabilidad se limita a garantizar que el contrato se inicie previa aprobación del Interventor y revisión de las condiciones de reiniciación del contrato por parte del Supervisor de contrato.

TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

OBJETO DEL CONTRATO: 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.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO: 14 Municipios del departamento de Casanare. para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar a los NNAJ matriculados y priorizados en residencias escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Departamento de Casanare. (CASANARE [SABANALARGA, AGUAZUL, CHAMEZA, HATO COROZAL, LA SALINA, MANI, NUNCHIA, OROCUE, PAZ DE ARIPORO, RECETOR, SAN LUIS DE PALENQUE, TAMARA, TAURAMENA, TRINIDAD])

PLAZO DE EJECUCIÓN INICIAL DEL CONTRATO: Diez (10) MESES

FECHA DE INICIACIÓN DEL CONTRATO: 2024-08-09

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: Ocho Mil Ciento Sesenta y Cuatro Millones Doscientos Ochenta y Cuatro Mil Cuatrocientos Ocho Pesos ($8.164.284.408,00)

CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

SUPERVISOR: CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO

INTERVENTOR: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ANTECEDENTES DEL CONTRATO:

PRÓRROGAS:

Prórroga No.	Tiempo
-	-

10427

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE REINICIACIÓN

FO-AB-46
2014-01-02
V.02

Acta de Reinicio del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.SECOP II 1446 de 2024-07-31 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.

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN:

Acta No.	Tiempo
1	Diez (10) DIAS
2	Un (1) MES Y Veintisiete (27) DIAS
3	Nueve (9) DIAS
4	Dieciséis (16) DIAS

FECHA DE SUSPENSIÓN VIGENTE: 2025-06-21

TIEMPO DE SUSPENSIÓN: Dieciseis (16) DIAS

FECHA DE TERMINACIÓN ACTUAL: 2025-09-05

FECHA DE REINICIACIÓN: 2025-07-07

VALOR ACTUAL: Ocho Mil Doscientos Quince Millones Novecientos Cuarenta y Dos Mil Catorce Pesos ($8.215.942.014,00)

En la ciudad de Yopal, a los Siete(07) días del mes de Julio de 2025, se reunieron CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO, DIRECTOR(A) TÉCNICO, quien actúa en su calidad de supervisor, EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, como interventor, y por otra parte JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA, identificado(a) con CÉDULA CIUDADANÍA 1029640126 de YOPAL, representante legal, de(l-la) UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 con NIT 901855787-5 con el finde aprobar la orden de reiniciación del objeto contratado y fijar la nueva fecha de terminación de dicho objeto, considerando que se encuentran solucionadas las circunstancias que motivaron la suspensión.

El contratista UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 se compromete a terminar el objeto contratado con el plazo faltante, de conformidad con la presente acta de reiniciación suscrita.
Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron a los Siete(07) días del mes de Julio del 2025.

OBSERVACIONES

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Supervisor(a)
Decreto 0058 del 31-03-2025

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024
Contratista.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ Interventor(a)

Original Oficina de Juridica.
1ra copia Interventor.
2da copia Contratista.
3ra copia Dependencia Responsable del Contrato.

IERGH-2025-087
Bocas del Pauto, 08 de julio de 2025.

Doctor
DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación Departamental
Yopal – Casanare

Asunto: **Cronograma de salidas obligatorias estudiantes internos**

Respetado doctor Ardila

Por medio de la presente me permito remitir el cronograma de salidas obligatorias de los niños que hacen uso de la estrategia residencia escolar de la I.E Rafael García Herreros.

La salida obligatoria está organizada cada quince días según calendario iniciando el día viernes después de almuerzo y al finalizar la jornada académica y regresan el día domingo o en su defecto el lunes cuando es festivo después de las 3:00 p.m. Las fechas estipuladas para el segundo semestre del año escolar 2025 así:

MES	INGRESO	SALIDA	INGRESO	SALIDA	INGRESO	SALIDA	INGRESO
JULIO	7	18	20				
AGOSTO		01	03	15	18	29	31
SEPTIEMBRE		12	14	26	28		
OCTUBRE		03	14	24	26		
NOVIEMBRE		07	09	21			

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Mag. JAVIER ARMANDO CORREDOR GONZÁLEZ
Rector I.E. Rafael García Herreros

10429

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

RV: REPORTE CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS DE RESIDENCIA ESCOLARES SEGUNDO SEMESTRE 2025

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 11 de julio de 2025, 11:51
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

189

10430

Buenas tardes

Para su información y fines pertinentes.

Dina Patricia Caycedo Parra
Profesional de apoyo a la supervisión

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: viernes, 11 de julio de 2025 10:37
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Asunto: REPORTE CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS DE RESIDENCIA ESCOLARES SEGUNDO SEMESTRE 2025

Buenos días

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

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

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

CAS2025ER005650 RECTOR ELMER ANTONIO BOHORQUEZ BENITEZ_1.PDF
1189K

190

CAS2025ER005650 10/07/2025
10431

INSTITUCIÓN EDUCATIVA VICTOR GÓMEZ CORREDOR
DEL TABLON DE TAMARA
Resolución de aprobación No. 1694 del 08 de agosto de 2023
NIT 844.001.050 -5 DANE 285400000861

Tablón de Támara - Casanare, 09 de julio de 2025

oficio No. 49

Doctor
DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación Departamento de Casanare
Yopal - Casanare

Ref.: Reporte Cronograma de salidas obligatorias de residencias escolares segundo semestre 2025.

Cordial Saludo:

Comedidamente me permito allegar el cronograma de las salidas obligatorias de los beneficiarios de las residencias escolares, segundo semestre del año lectivo 2025.

No	MES	FECHAS SALIDA	OBSERVACIONES
1	JULIO	18	FIN DE SEMANA
2	AGOSTO	1	FINES DE SEMANA
		15	
		29	
3	SEPTIEMBRE	12	FINES DE SEMANA
		26	
4	OCTUBRE	3	RECESO ACADÉMICO
		24	FIN DE SEMANA
5	NOVIEMBRE	7	FIN DE SEMANA
		21	
6	DICIEMBRE	5	FIN DE SEMANA

Las fechas se establecen teniendo en cuenta la Resolución No. 1117 del 8 de julio de 2021 que establece los parámetros de funcionamiento de la Residencia escolar.

Atendiendo a este compromiso anexo acta de comité de Residencias actual.

Sin otro particular.

Atentamente,

Mg. ELMER ANTONIO BOHORQUEZ BENÍTEZ
Rector

191

10432

INSTITUCIÓN EDUCATIVA VICTOR GÓMEZ CORREDOR
DEL TABLON DE TAMARA
Resolución de aprobación No. 1684 del 08 de agosto de 2023
NIT 844.001.050 -5 DANE 285400000861

TEMA:	ESTABLECER CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIA ESCOLAR 2025
LUGAR:	I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR FECHA: 09 de julio de 2025
OBJETIVO:	Establecer cronograma de salidas obligatorias, segundo semestre residencia escolar I.E. Victor Gómez Corredor.

AGENDA/ACTIVIDADES

1. Saludo
2. Establecer Cronograma de salidas obligatorias segundo semestre de Residencia escolar I.E. Victor Gómez Corredor
3. Sugerencias y varios

DESARROLLO:

El día señalado se reúnen los miembros del comité de la Residencia escolar para tratar los temas relacionados anteriormente.

Representa	Nombre
Rector	ELMER ANTONIO BOHORQUEZ BENITEZ
Representación Docentes	CLAUDIA BRILLET DIAZ
Representación Docentes	CARLOS FELIPE PEREA MARTINEZ
Coordinadores Residencia Escolar	DENIS TATIANA CARREÑO
Coordinadores Residencia Escolar	RUTH MERY ORTIZ
Representante estudiantes	ANDREA CAMILA RICAURTE JAIMES
Representante estudiantes	CRISTIAN RICAURTE JAIMES
Representante de padres	DORIS GOMEZ SUAREZ

Seguidamente se analiza las fechas de salidas obligatorias de la residencia escolar; cada quince días como lo estable la Resolución 1117 del 06 de julio de 2021, determinando que las salidas se tendrán cada 15 días, en la fecha de receso de octubre tienen una salida de 8 días según fechas establecidas, además el comité decide que los estudiantes sólo saldrán en las fechas de salidas obligatorias de lo contrario permanecerán en la residencia.

Se establecen las fechas de salidas obligatorias para el segundo semestre escolar así:

No	MES	FECHAS SALIDA	OBSERVACIONES
1	JULIO	18	FIN DE SEMANA
2	AGOSTO	1	FINES DE SEMANA
		15	
		29	
3	SEPTIEMBRE	12	FINES DE SEMANA
		26	
4	OCTUBRE	3	RECESO ACADÉMICO
		24	FIN DE SEMANA
5	NOVIEMBRE	7	FIN DE SEMANA
		21	
6	DICIEMBRE	5	FIN DE SEMANA

El comité presenta necesidades para mantenimiento en la red sanitaria, instalación eléctrica, sanitarios, instalación de bombillos en dormitorios y comedor, instalación de cuerdas para ropa, revisión de tanques aéreos, entre otras.

192

ASISTENTES			
Nombre Completo	Cargo/Dependencia	Correo Electrónico	Firma
Rector	Elmer Antonio Bohórquez Benítez	ievictorgomezcorredor@sedcasanare.gov.co	
Representante Docentes	CARLOS FELIPE PEREA MARTINEZ	[illegible]	
Coordinador Residencia Escolar	DENIS TATIANA CARREÑO	[illegible]	
Coordinador Residencia Escolar	RUT MERY ORTIZ	[illegible]	
Representante Estudiantes	ANDREA CAMILA RICAURTE		
Representante de estudiantes	CRISTIAN RICAURTE JAIMES	[illegible]	
Representante de padres de familia	DORIS GOMEZ SUAREZ	[illegible]	

10434

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

Notificación Actas de visita de SMC mes de julio 2025

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 14 de julio de 2025, 14:48

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Cordial saludo,

Me permito notificar reporte de las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, realizadas por el equipo interventor en el mes de julio de 2025 en las residencias escolares del Departamento de Casanare.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

NOTIFICACION ACTAS 170.pdf
6917K

794

10435

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 14 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-170-2025

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
07/07/2025	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	93,7 %	BUENO
09/07/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	94,4%	BUENO
10/07/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	93,9%	BUENO

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.
Sin otro particular,

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

Anexos:16 folios.

10437

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

RV: Salidas obligatorias internado

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 16 de julio de 2025, 13:57
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Se reenvía archivo adjunto para su información y fines pertinentes.

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Profesional de apoyo a la supervisión

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: miércoles, 16 de julio de 2025 12:06
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>
Asunto: RV: Salidas obligatorias internado

Buenas tardes

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Gobernación de Casanare

De: Secretaria de Educacion <educacion@sedcasanare.gov.co>
Enviado: miércoles, 16 de julio de 2025 11:56 a. m.
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>; Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>; Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>; Inspección y Vigilancia <inspeccionyvigilancia@sedcasanare.gov.co>
Asunto: RV: Salidas obligatorias internado

797

Atentamente,

10438

Diego Fernando Ardila Plazas

SECRETARIO DE EDUCACIÓN DE CASANARE
Carrera 20 N° 8 - 02 – Edificio CAD – Piso 2
Tel: (8) 6336339 Ext. 1201

De: IE Camilo Torres - Mani <iecamilotorres.mani@sedcasanare.gov.co>
Enviado: miércoles, 16 de julio de 2025 11:30 a. m.
Para: Secretaria de Educacion <educacion@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Salidas obligatorias internado

Buenos días. me permito informar fechas de salidas obligatorias del segundo semestre de los estudiantes con estrategia de internado para el año 2025

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

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

SALIDAS OBLIGATORIAS INTERNADO SEGUNDO SEMESTRE 2025.pdf
98K

178

10439

Maní Casanare, Santa Elena de Cúsiva, 07 de julio de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación de Casanare
Yopal

Cordial Saludo

Ref. Cronograma salidas obligatoria Residencia Escolar segundo semestre I. E. Camilo Torres Restrepo

Teniendo en cuenta que los niños, niñas y jóvenes beneficiarios de la residencia escolar de la Institución Educativa Camilo Torres Restrepo- Maní Casanare son de zonas dispersas y difícil acceso se organizó el cronograma de salidas obligatorias en el segundo semestre de la siguiente manera:

Julio: 26 y 27

Agosto: 16,17 y 18

Agosto: 30 y 31

Septiembre: 13 y 14

Octubre: 4 al 13 (Semana de receso)

Noviembre: 1, 2 y 3

Noviembre: 15, 16 y 17

Noviembre: 28 salida a vacaciones

Lo anterior para la organización de la entrega de la materia prima para la alimentación de los residentes escolares.

Atentamente;

ROCIO VERGARA SILVA
Rectora I.E. C.T.R.

799

10440

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

Circular 300 012

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 17 de julio de 2025, 15:52
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes me permito enviar circular 300 012 emitida por la Secretaría de Hacienda Departamental, para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Profesional de apoyo a la supervisión

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

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

Circular.PDF
253K

200

Scanned with

10441

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

CIRCULAR
FO-GD-06
19-09-2024
V.02

CIRCULAR

300.012

Yopal 16 de Julio de 2025.

PARA: Director Del Departamento Administrativo De Planeación, Secretarios De Despacho, Jefes De Oficina Y Directores Técnicos.

DE: Secretaria de hacienda departamental.

ASUNTO: Fecha Límite Para Trámite De Cuentas Del Sistema General De Regalías.

Cordial saludo,

Con el fin de lograr el trámite de pago de las diferentes actas parciales o de liquidación de contratos y convenios al cierre de la vigencia 2025 financiados con los recursos del sistema general de regalías, ante la secretaria de hacienda por parte de las diferentes unidades ejecutoras de la administración departamental, se establece como fecha límite el dia lunes 22 de Diciembre del 2025.

Lo anterior debido a los tramites de cierre fiscal (presupuestal, contable y de tesorería) que requiere realizar las diferentes direcciones de la secretaria de hacienda al culminar cada vigencia.

Atentamente,

GLORIA LUCIA RIVERA GOMEZ
Secretaria De Hacienda Departamental

Revisó: Francesca Miranda Guzmán
Directora Técnica De Contabilidad

Proyecto: Franklin Pastor Leguizamó Cabezas
Asesor Dirección de contabilidad

201

10442

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

SIMAT Agosto 2025

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 18 de julio de 2025, 15:29
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

De manera atenta, nos permitimos remitir beneficiarios de la estrategia PAE Residencias escolares registrados en el SIMAT con corte al 18 de julio de 2025, ello para la atención con el servicio de alimentación escolar del periodo de Agosto de 2025, en los formatos consolidado y detallado.

Adicionalmente, dando cumplimiento a la circular 0072 del 5 de marzo de 2025 "**PARAMETROS ETARIOS FOCALIZACION DE PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE**" se ajustó el número de beneficiarios mayores de 21 años.

Lo anterior con el objetivo de remitir la información a la interventoría para su respectiva revisión y validación, y consigo envió al operador, para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en el periodo de Agosto de 2025.

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Zulma Cristina Duarte Bohórquez
Profesionales de apoyo a la supervisión

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

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

4 adjuntos

PAE Julio 18 2025 Residencias Chaparrala Barronegro.xlsx
345K

PAE Julio 18 2025 Residencias Mayoritario.xlsx
258K

202

10443

PAE Julio 18 2025 Residencias Morichito.xlsx
346K

PAE Julio 18 2025 Residencisa Saliva.xlsx
25K

203

10444

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

SIMAT Agosto 2025

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 19 de julio de 2025, 8:21

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día señores UT PAE INTERNADOS 2024,

De manera atenta, nos permitimos remitir beneficiarios de la estrategia PAE Residencias escolares registrados en el SIMAT con corte al 18 de julio de 2025, revisados y autorizados por esta interventoría, para la atención con el servicio de alimentación escolar del periodo de Agosto de 2025, en los formatos consolidado y detallado.

Adicionalmente, dando cumplimiento a la circular 0072 del 5 de marzo de 2025 **"PARÁMETROS ETARIOS FOCALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE"** se ajustó el número de beneficiarios mayores de 21 años.

Quedamos atentos a sus inquietudes,

Atentamente,

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoría

PAE Julio 18 2025 Residencias Mayoritario REV..xlsx
258K

204

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	GRADOS													Total general
			0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	99	
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ										6	16	44		66
	total Aguazul															66
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN							3	2	2	2	3			12
	total Chameza															12
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO		1					6	2	1	3	5			18
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	1	3	6	3	11	6	10	14	9	5	3	1		72
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS						3	8	6	5	3	3	4		32
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA		1	1		1	1	5	4	2	1		1		17
	total Hato Corozal															139
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN					1	1	7	14	10	8	9	7		57
	total La Salina															57
MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA				1	2	1	4	2	1	2	4	3		20
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS			1	1	1	2	3	3	7	4	1	1		24
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO		2	3	8	1	4								18
		PABLO ANTONIO BARRERA		1	2	1	2	4		4						14
	total Mani															76
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN					1		12	9	7	5	12	5		51
	total Nunchia															51
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	1	1	3		2	3	1		4					15
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO							6	4	2	2	2	2		18
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE			3	3		1								7
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO		1			1	1	6	7	6	5	6	3	1	37
	total Orocue															77
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES				2	3	2	3	2	3					15
		MIRAFLORES				8		1	3	6	2	3				23
		PABLO SEXTO - LA HERMOSA		1	2	3	3	4	2	2	2					19
		SAN JUAN DE LOS LLANOS				1	2	2	4	3	3	3	2	1		21
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR		1		1	2	2	3	2	4	6	1	1		23
	total Paz de Ariporo															101
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ					1	1	2	3	3	1	1	2		14
	total Recetor															14
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO					1	3	8	5	7	12	4	3		43
	total Sabanalarga															43
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA							17	18	11	13	14	4		77
		HUGO GAMBOA			1	1	3	2								7
		LA RIVERITA			1	1	2		4	2	4	2				16
	total San Luis de Palenque															100
TÁMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA							15	15	9	5	8			52
	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR			1	1	3	2	11	9	10	11	5	9		62
	total Tamara															114
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACI	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "C							1	1	3	2	1	5		13
	total Tauramena															13
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO				2		1	1	3	1	2	1	1		12
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO						1	1	2	6	1	1			12
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	2	1	2		4									9
		RAFAEL GARCIA HERREROS	1		3	6	1	1	2	4	4	2	2	3		29
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE		1			1	2	2	1	1	6	3	1		18
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	2	5	7	6	7	7								34
	total Trinidad															114
Total general			7	19	36	49	56	58	150	149	129	115	107	101	1	977

10416

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

CITACION COMITE EXTRAORDINARIO

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 19 de julio de 2025, 8:30

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día señores UT PAE INTERNADOS 2024,

Cordial saludo,

Por medio del presente, nos permitimos citar a comité extraordinario para el día lunes 21 de julio de 2025 a las 10:00 am en cobertura educativa, con el fin de tratar los siguientes temas:

1. Novedades en la prestación del servicio
2. Paro de arroceros
3. Socialización reforma laboral

Agradecemos su puntualidad y asistencia a la misma.

Atentamente,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

206

10447

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

NOTIFICACION DE ACTAS IVC MUNICIPIO DE OROCUE

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 19 de julio de 2025, 10:48
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día:

Me permito adjuntar requerimiento para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

NOTIFICACION ACTAS IVC OROCUE.pdf
3525K

207

10448

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-173-2025

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN DE ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO REALIZADAS POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CASANARE A LOS COMEDORES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE OROCUE

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito enviar copia de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo realizadas por la Secretaria de Salud Casanare a los comedores escolares de los municipios de OROCUE, cuyos conceptos sanitarios se reflejan a continuación:

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO
1.	29/03/2025	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	PRINCIPAL	81%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2.	28/03/2025	OROCUE	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MASCULINO	PRINCIPAL	80.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
3.	28/03/2025	OROCUE	IE EL ALGARROBO	PRINCIPAL	78.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Por consiguiente, se solicita la implementación de acciones de mejora para subsanar los hallazgos que se encuentran relacionados a los ítems de competencia por parte del operador UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, en ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024.

Sin otro particular,

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

Anexo: Actas IVC, MUNICIPIO DE OROCUE, trece (13) folios.

10419

60

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Orocue | FECHA: 29- | ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál: ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CASANARE

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL	Union Temporal PAE Internados Casanare 2024
*CÉDULA / NIT	901.855787_5
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	8523090185578 7.5
*NOMBRE COMERCIAL	Comedor Escolar I.E. L.C.6.3. Internado Femenino.
*DIRECCIÓN	CL 2A # 9 - 10
MATRÍCULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO	Casanare.
*MUNICIPIO	Orocue.
Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuál:	La Candelaria.
TELÉFONOS	3223104157.
FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	internados2024@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Administración Municipal de Orocué
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento:
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Javier Andret Gutierrez Cabiera.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 1029640126
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl. 22 # 23 - 50 Yopal.
*DEPARTAMENTO	Casanare
*MUNICIPIO	Yopal
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO	5:00- 11:30 L-S 4-6:30 L-D
*NÚMERO DE TRABAJADORES	1 Niñas 20.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2024 20/9/2025.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	79,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: - Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

10450.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	(2)	1	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	(2)	1	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	2	1	(0)	Las ventanas de lacccina presentan corrosión.	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	4	(2)	0	Falta sistema de secado de manos	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				(6%)	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2.5)	0	La estufa presenta corrosión en la parte inferior (Patas).	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(7)	3.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				(9,5%)	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3.5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7).	7	(3.5)	0	No evidencia sistema de secado de manos,	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	(4)	2	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				(16,5%)	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.	

10451

4	REQUISITOS HIGIENICOS 60	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(5)	2,5	0	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6).	7	3,5	(0)	NO Cuenta con telmometros para verificacion de temperaturas. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 6).	4	(2)	0	No evidencia registro de temperaturas NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			(16%)	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	(4)	2	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	(4)	2	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).	(7)	3,5	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	(2)	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			(33%)	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

10452

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
81 %	FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se toma registro fotografico autorizado por la coordinadora

Laura Fandiño

Por parte del establecimiento: Se acataran las observaciones realizadas por el funcionario de Salud Publica, para su debido cumplimiento satisfactorio.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 29 del mes de Mayo. del año _____ en la ciudad de _____.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	William Javier Cárdenas N.	NOMBRE:	
CÉDULA:	80.020.867	CÉDULA:	
CARGO:	Profesional de Apoyo	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Sec. Salud. de Casanare	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	LAURA FANDIÑO RUIZ	FIRMA:	
NOMBRE:	LAURA DANIELA FANDIÑO RUIZ	NOMBRE:	
CÉDULA:	1118125992	CÉDULA:	
CARGO:	COORDINADORA INTERNADO FEMENINO	CARGO:	

10453

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Casanare

CIUDAD: Orocue. FECHA: 28-3-2025 ACTA N°: 024

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud. de Casanare.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Internados 2024.

*CÉDULA / NIT: 901855787 5 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 852309018557875

*NOMBRE COMERCIAL: Comedor Escolar Residencia Escolar I.E. Luis Carlos Galan.

*DIRECCIÓN: Sede Masculino KR 42 # 4A - MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare. *MUNICIPIO: Orocue

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál:

TELÉFONOS: 3223104159 - 3229073849. FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Internados 2024 @ gmail. com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: U. Javier Andrea.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1029640124

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Javier Andrea

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1029640124.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 22 # 23-50

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: 4:30-11:30 4:00-6:30 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19/9/2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	69,5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

10454

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8).*	2	(1)	0	La instalaciones no estan diseñadas para la función que cumplen es una vivienda familiar alquilada. C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).*	2	(1)	0	hay parte de las paredes en obra negra (sin pañete). C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).*	2	(1)	0	Teja de zinc. sin cielorazo C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).*	4	(2)	0	Un solo baño para 23 personas C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			(5%)	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).*	5	(2,5)	0	Hace falta refrigerador para las frutas y verduras. se almacenan a temp. Ambiente C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			(9,5%)	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).*	(7)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7).*	7	(3,5)	0	NO hay sistema de secado de manos. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			(16,5%)	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS 24	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. *(Decreto 561 de 1984, Art. 80. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 682, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).*	5	2,5	0	C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).*	9		0	C
4.3	Manejo de temperaturas. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).*	7	3,5	0	No implementa Termometros para verificacion de Temperaturas. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).*	4	2	0	No hay registros de temperaturas NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).*	7	3,5	0	C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).*	4	2	0	No hay desague en la cocina. C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).*	4	2	0	C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).*	9		0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).*	7	3,5	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).*	2	1	0	No evidencia plan de saneamiento basico. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

1045G

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selecciona con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
80,5%		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] No [X] Cuál: ———

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: *Se toma evidencia fotografica Instalaciones Temporales posiblemente se trasladan en Abril

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 28 del mes de Marzo del año 2025 en la ciudad de Yopal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: Hugo B V.	FIRMA:
NOMBRE: Hector Hugo Barrera V.	NOMBRE: William J. Cardenas
CÉDULA: 9.432.589	CÉDULA: 80 020 867.
CARGO: Tecnico De Salud	CARGO: Profesional de Apoyo
INSTITUCIÓN: Secretaria De Salud Ds Casanare.	INSTITUCIÓN: Sec. Salud. Casanare.

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nini Johanna Garcia.	NOMBRE:
CÉDULA: 23836796	CÉDULA:
CARGO: Economa.	CARGO:

10457

invima 21

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO	Casanare.	MUNICIPIO	Orocue.	FECHA	30-4-2025
CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	85	CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	230	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	85230.901855782-5.

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZON SOCIAL	PAE INTERNADOS 2024 UNION TEMPORAL.
NOMBRE COMERCIAL	Comedor Escolar. Residencia I.E. EL Algarrobo
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NIT [X] Número de Identificación Sanitaria: 901855782-5.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	Comedor Escolar, Residencia I.Esc El Algarrobo
NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO	Alcaldia Municipal de Orocue'
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CC [ ] CE [ ] Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

DIRECCIÓN / UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	VD. El Algarrobo.								
Rural [X]	Urbano [ ]	Barrio		Vereda	El Algarrobo.				
Comuna [ ]	Localidad [ ]	Sector [ ]	Corregimiento [ ]	Caserío	[ ]	UPZ [ ]			
Otro [ ]	Cuál:								
TELÉFONO	3203891691	FAX:		CELULAR:					
CORREO ELECTRÓNICO	Internados2024@gmail.com								
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA	CL 27 Nº 23-50 Yopal Casanare.								
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA	internados2024@gmail.com								
*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Yopal.	*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Casanare.						

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurantes	X	Expende Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo o semifijo	
	Cafeterías			Preparados de la Fecha			Puesto móvil o ambulante	
	Panadería y/o Pastelería		Ofrecen Superiores	Hospedaje / Supermercado			Relacionado con preparación de alimentos	
	Jugos, Fruterías y/o Heladería		Expende Alimentos	Expende Vino			Ambulante sin preparación de alimentos	
				Expende Refrigera		Expende Bebidas Alcohólicas		
			Almacenamiento	Almacenamiento y Suministro de Alimentos		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
				Depósito de Frío			Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su numeralidad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1850 de 2011).

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

El establecimiento ha sido visitado por la Dirección Territorial de Salud: SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 14/03/2024 Último concepto sanitario emitido: 83% Favorable C.R

Funcionario que realiza inscripción:

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario: Se hace nueva inscripcion por cambio de Operador.

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

Entregado por: (responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Laudy Emiliani Heme Barrq	FIRMA: Laudy Heme
CÉDULA: 1093239014	EN CALIDAD DE: Economa

Recibido por: (Funcionario Unidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: William J. Cárdenas N.	FIRMA:
CÉDULA: 80.020.869.	EN CALIDAD DE: Profesional de Apoyo SSC

Se entrega copia al interesado.

217

10458

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Orocué | FECHA: 30-04-2025 | ACTA N°: 029

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CASANARE

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	PAE. Internados. 2024 Unión Temporal
*CÉDULA / NIT	901855787-5
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	85230901855787
*NOMBRE COMERCIAL	Comedor Residencia Escolar I.E. El Algarrobo.
*DIRECCIÓN	VD. El Algarrobo
MATRÍCULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO	Casanare
*MUNICIPIO	Orocué.
Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál:	El Algarrobo.
TELÉFONOS	3203841671
FAX	—
CORREO ELECTRÓNICO	leidylaiton2018@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Alcaldía Municipal de Orocué.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento:
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Javier Andiet. Gutierrez. Cabrera. (Operada).
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.029.660.124
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CL 22 Nº 23-50 Yopal Casanare.
*DEPARTAMENTO	Casanare
*MUNICIPIO	Orocué.
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO	6:30-6:30 pm 11:45-2:30 pm
*NÚMERO DE TRABAJADORES	1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14/05/2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	83 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

10459

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	2	1	0	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	1	0	Se evidencian baldocines del piso Rotos. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	2	1	0	Las Ventanas metalicas presentan corrosión excesiva, Algunas presentan Agujeros. C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	4	2	0	No evidencia sistema de secado de manos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 9, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	2.5	0	Evidencia una nevera con deterioro en el exterior (la Remplazan en Junio). C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 6; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	3.5	0	La superficie del meson no es completamente lisa y presenta baldosas rotas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	7	3.5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	2	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7).	7	3.5	0	No evidencia toallas para secarse las manos. C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

10460

4	REQUISITOS HIGIENICOS 29	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1500 de 2011. Resoluciones 693, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	5	2.5	0	Se encontro un recipiente con blanqueador en el cuarto de almacenamiento de materias primas. C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).	9		0	C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6).	7	3.5	0	No evidencia Telmometros C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).	4	2	0	No evidencia registros de temperatura. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	7	3.5	0	C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	4	2	0	C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	4	2	0	C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	9		0	C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.6; Artículo 26 Numeral 1).	7	3.5	0	C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

104:61

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
78,5 %		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 30 del mes de Abril del año 2025 en la ciudad de Otoque.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: William J. Cárdenas N.	NOMBRE:
CÉDULA: 80.020.862	CÉDULA:
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: Sec. Salud de Casanare	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Laudy Emiliani Hernández Barrag	NOMBRE: GERSON LIZCANO H.
CÉDULA: 1093239019	CÉDULA: 9141947
CARGO: Economa.	CARGO: Rector

10452



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 25 de julio de 2025

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora Cto 1446 de 2024

ASUNTO: RESPUESTA OFICIO INTER-PAE-CAS-173-2025 NOTIFICACIÓN ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA IVC SECRETARIA DE SALUD CASANARE EN LOS COMEDORES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE OROCUE CASANARE

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "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"; en cumplimiento del objeto contractual la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024, me permito dar respuesta con los planes de mejora implementados por la empresa operadora en relación a las visitas realizadas por la secretaria de Salud Departamental a los comedores escolares donde opera el Programa de Alimentación Escolar, en el municipio de Orocue Casanare.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos para Aprender

Educación

10963

PLAN DE MEJORA

FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
30/4/2025	OROCUE	EL AGARROBO	PRINCIPAL (78,5)	Condiciones de pisos y paredes	Se evidencia baldosines del piso rotos	El mantenimiento de las instalaciones fisicas de la sede le corresponde a la ETC	ETC	CERRADO
				Techos, iluminación y ventilación	Las ventaas metalicas presentan corrosión excesiva, angeos presenta agujeros.	Las adecuaciones de infraestructuras corresponde a la ETC	ETC	CERRADO
				Instalaciones sanitarias	No se evidencia sistema de secado de manos	El operador no tiene contemplado presupuesto para suministrar equipos y/o elemetos para secado de manos	ETC	CERRADO
				Condiciones de equipos y utensilios	Evidencia una nevera con deterioro en el exterior (la reemplazan en junio).	El operador no tiene contemplado presupuesto para suministrar equipos y/o elemetos para secado de manos	ETC	CERRADO
				Superficie de contacto con el alimento	La superficie del meson no es completamente lisa y presenta baldosa rotas	El operador no tiene contemplado presupuesto para suministrar equipos y/o elemetos para secado de manos	ETC	CERRADO
				Practicas higienica	No evidencia toallas para secarse las manos	El operador no tiene contemplado presupuesto para suministrar equipos y/o elemetos para secado de manos	ETC	CERRADO
				Control de materias primas	Se encontro un recipiente con blanqueador en el cuarto de almacenamiento de materias primas	Se realiza Capacitacion al personal manipulador en alamcenamiento de materias primas y elementos de aseo.	Operador	CERRADO
				Manejo de temperaturas	No se evidencia termometros	El operador no tiene contemplado presupuesto para suministrar equipos y/o elemetos para secado de manos	ETC	CERRADO
				Condiciones de almacenamiento	No se evidencia registros de temperatura	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Localizacion y diseño	Las instalaciones no estan diseñada para la función que cumple es una vivienda familiar alquilada	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Condiciones de pisos y paredes	Hay partes de las paredes en obra negra sin pañeta	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales los compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Techos, iluminacion y ventilacion	Teja de zinc sin cielo raso	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Instalaciones sanitarias	Un solo baño para 23 personas	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO

32

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos para Aprender

Educación

10464

PLAN DE MEJORA

FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO	PRINCIPAL (80,5%)	Condiciones de equipos y utensilios	Hace falta refrigerador para las frutas y verduras se almacenan a temperatura ambiente.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Condiciones de almacenamiento	No existe nevera de refrigeración, los productos de refrigeración se almacenan en casa de la manipuladora.	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Practicas higienica	No hay sistema de secado de manos	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Manejo de temperaturas	No implementa termometros para verificacion de temperatura	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Condiciones de almacenamiento	No hay registros de temperatura	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Residuos liquidos	No hay desague en la cocina	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Soporte documentales de saneamiento	No evidencia plan de saneamiento basico	Se realizo enconega en fisico del plan de saneamiento	OPERADOR	CERRADO
29/05/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO	PRINCIPAL (81%)	Techos, iluminacion y ventilacion	Las ventanas de la cocina presentan corrosion	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Instalaciones sanitarias	Falta sistema de secado de manos	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Condiciones de equipos y utensilios	La estufa corrosión en la parte inferior (patas)	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Practicas higienica	No se evidencia sistema de secado de manos	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO
				Manejo de temperaturas	No cuentas con termometros para la verificacion de temperaturas	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos e implmentos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos para Aprender

Educación

10465

PLAN DE MEJORA

FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	VARIABLE AFECTADA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA Y VERIFICACION	RESPONSABLE	ESTADO
				Condiciones de almacenamiento	No evidencia registros de temperaturas	El operador no tiene dentro de sus actividades contractuales las compra de enseres, equipos o implementos para dotar a la institucion educativa.	ETC	CERRADO

JAVIER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

227

10466

Educación

Gobernación de CASANARE

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
	UTPAEI - RC -01	30/07/2024	1	1 DE 1

Capacitacion: X | Reunion Semanal: | Tema: IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Charla: | Otro: | Fecha: 25 DE JULIO DE 2025 | Duracion: 2 HORAS

Curso: | Expositor: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ | Lugar: I.E. LUIS CARLOS GALAN CENTRO

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	NINI JOHANNA GAONA	23.836.196	ECONOMA	
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				

Hora Inicia: 02:00 PM | Hora Finaliza: 04:00 PM.

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

226

10467

Educación

CASANARE

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION



CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
UTPAEI - FC-01	30/07/2024	1	1 DE 1

U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:		Tema: CONDICIONES SANITARIAS DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS DE ASEO.	
Charla:		Otro:		Fecha: 25 DE JULIO DE 2025	Duracion: 2 HORAS
Curso:				Lugar: I.E EL ALGARROBO OROCUE	
Expositor: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ					

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Laudy Emiliani Neme B.	1.073.239.014	Economa	Laudy Neme
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				

Hora Inicia: 08:00 AM Hora Finaliza: 10:00 AM

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

10468

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

INFORME DE EJECUCIÓN No.8 PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025 DEL CONTRATO 1445 DE 2024

1 mensaje

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 23 de julio de 2025, 15:54
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>, Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoria No.1445 de 2024
Correo: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

Asunto: INFORME DE EJECUCIÓN No.8 PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025 DEL CONTRATO 1445 DE 2024

Atentamente,

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

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

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

228

10469

OFICIO 720-181 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- INFORME DE EJECUCION 08 CTO 1445 DE 2024_1.PDF
490K

229

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099210-6

10470

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

720.200.20

OFICIO No 720 181

Yopal, 23 de julio de 2025

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría 1445 de 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal - Casanare

Asunto: Informe de Ejecución No 8 periodo del 01 al 20 de junio de 2025

Cordial Saludo.

Una vez revisado el Informe de Ejecución No 8 periodo del 01 al 20 de junio de 2025 del Contrato de consultoría No 1445 de 2024, me permito realizar las siguientes observaciones con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas contractualmente, teniendo en cuenta que sirven como insumo documental para el informe parcial.

- Anexo No 10 corregir periodo, valor de la nómina y comprobantes de pago, no corresponden al periodo ejecutado.
- Tabla No 35 del informe corregir el valor Neto pagado, no coincide con el periodo ejecutado.

Sin otro particular,

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Supervisor Contrato de Consultoría 1445 de 2024

Elaboró: Dina Patricia Caycedo Parra
Zulma Cristina Duarte Bohórquez
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

230

10471

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare, 18 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-172-2025

Doctor:
CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6
DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA
Fecha: 18-07-2025
Firma:
Folios: 3

ASUNTO: TRASLADO INFORME DE AVANCE No. 8 PERIODO DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025 DEL CONTRATO DE CONSULTORIA DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1445 de2024, que tiene por 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."**, me permito allegar informe de avance No. 8 del periodo comprendido entre el 01 al 20 de junio de 2025 del contrato de consultoría No. 1445 de 2024 donde se plasma el cumplimento de las actividades contractuales para su revisión y aprobación.

Sin otro particular,

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

Anexo: 1 caja con 3 carpetas cuatro solapas

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

231

10472

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

OFICIO INTER-PAECAS-174-2025

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 25 de julio de 2025, 10:19
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día,

Por medio del presente, me permito enviar oficio No. OFICIO INTER-PAECAS-174-2025.

Quedamos atentos a sus comentarios.

Atentamente,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

OFICIO INTER-PAECAS-174-2025.pdf
223K

232

10473

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 25 de julio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-174-2025

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Traslado de novedades relacionadas con la prestación del servicio de la estrategia de Residencias Escolares

Cordial saludo,

En atención a las obligaciones contractuales derivadas del Contrato de Consultoría 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 educativas oficiales del departamento de Casanare", me permito trasladar las novedades reportadas en relación con la prestación del servicio en algunas sedes priorizadas bajo la estrategia de residencias escolares.

1. **Institución educativa Francisco Lucea La riverita municipio de San Luis de Palenque:**

El día 24 de julio de 2025 se recibió un reporte vía telefónica informando la no prestación del servicio por parte de la manipuladora de alimentos contratada por el operador de la estrategia de Residencias Escolares. Ante esta situación, se solicita tomar acciones inmediatas, dado que la alimentación de los beneficiarios de residencias depende en un 100% del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Adicionalmente, se requiere confirmar si el servicio será garantizado durante el fin de semana, teniendo en cuenta que la fecha reportada no coincide con la salida obligatoria de los estudiantes.

Se recuerda que, en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, el operador tiene la obligación de garantizar la continuidad del servicio. El no acatar esta obligación podría constituir una causal de incumplimiento contractual, conforme a lo establecido en el acta de conformación del Comité Técnico de Dirección.

10972

2. **Institución educativa San José de la Poyata del municipio de Maní:**

Ante la disminución de la ola invernal, y tras comunicación telefónica con el Licenciado Aristóbulo Figueroa Mujica, rector de la Institución Educativa San José de la Poyata, se informa que se han iniciado las labores de alistamiento para recibir a los estudiantes en la sede educativa a partir del lunes 4 de agosto de 2025.

Por lo anterior, se solicita realizar la planeación y adquisición de las materias primas correspondientes a la semana 1 del ciclo, que incluye los menús 1, 2, 3, 4, 5, 21 y 22, con el fin de garantizar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar.

3. **Institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento sede principal (masculino):**

Teniendo en cuenta que a partir del sábado 26 de julio de 2025 se habilitará el área acondicionada para el restaurante escolar, se hace necesario tomar las medidas correspondientes para garantizar la adecuada prestación del servicio, así como la calidad e inocuidad de los alimentos.

En este sentido, se deberá proveer gas en pipeta, ya que la nueva instalación no cuenta con conexión a gas natural. Asimismo, se solicita coordinar a la mayor brevedad posible todas las actividades con la manipuladora de alimentos, considerando que es indispensable realizar los procedimientos de limpieza y desinfección previos al inicio del servicio en este nuevo espacio.

4. **Institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento sede campoalegre:**

En la Institución Educativa Luis Carlos Galán, sede Campoalegre, y conforme a lo establecido en el Comité de Alimentación Escolar (CAE), el día 24 de julio de 2025 se realizó el levantamiento del inventario de materias primas, evidenciando la existencia completa de los insumos correspondientes a la semana del 21 al 27 de julio de 2025.

Esta verificación quedó registrada en el acta correspondiente, firmada por la manipuladora de alimentos y el rector de la institución educativa.

Por lo anterior, se solicita recoger evidencia fotográfica de la entrega, así como una copia del acta del CAE diligenciada, la cual servirá como soporte para el proceso de pago de las raciones correspondientes.

Adicionalmente, y de acuerdo con lo expuesto en reunión, se informa que durante la semana del 28 de julio al 3 de agosto de 2025 no se prestará el servicio de alimentación escolar, por lo tanto, no deberá realizarse el envío de materias primas hasta tanto la Secretaría de Educación notifique el reemplazo de la docente responsable.

10475

Es importante que se dé respuesta formal a los hallazgos presentados, informando las acciones de mejora implementadas, con el fin de subsanar las situaciones reportadas y prevenir su recurrencia.

Sin otro particular,

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

10476

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

respuesta oficio 174-2025 1) Institución educativa Francisco Lucea La riverita municipio de San Luis de Palenque:

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 25 de julio de 2025, 15:59
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

buenas tardes

Respuesta Oficio No. INTER-PAECAS-174-2025 notificación Traslado de novedades relacionadas con la prestación del servicio de la estrategia de Residencias Escolares. 1. Institución educativa Francisco Lucea La riverita municipio de San Luis de Palenque:

oficio - RESPUESTA SAN LUIS DE PALENQUE.pdf
181K

236

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

10477

Yopal, 25 de JULIO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorias e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: Respuesta *Oficio No. INTER-PAECAS-174-2025* notificación Traslado de novedades relacionadas con la prestación del servicio de la estrategia de Residencias Escolares. 1. Institución educativa Francisco Lucea La riverita municipio de San Luis de Palenque:

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "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 cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito dar respuesta al oficio 174. Donde evidenciamos que se está prestando el servicio de alimentación escolar completo en la sede riverita del municipio de san Luis de Palenque, contando con apoyo de la comunidad y el CAE, sin embargo, la manipuladora que va a ocupar el cargo se encuentra en exámenes médicos y finalizando su etapa de contratación para dirigirse al lugar de trabajo.



Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

TEL: 3223104157
E-mail: internados2024@gmail.com
Domicilio: Carrera 25A #37-42 Yopal – Casanare

237

10478

TEL: 3223104157
E-mail: internados2024@gmail.com
Domicilio: Carrera 25A #37-42 Yopal – Casanare

10479

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

Respuesta Oficio No. INTER-PAECAS-174-2025 3) Institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento sede principal (masculino):

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 25 de julio de 2025, 16:53
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas tardes
Respuesta *Oficio No. INTER-PAECAS-174-2025* notificación Traslado de novedades relacionadas con la prestación del servicio de la estrategia de Residencias Escolares. 3. Institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento sede principal (masculino):

oficio - RESPUESTA OROCUE - MASCULINO.pdf
172K

239

10480

Yopal, 25 de JULIO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: Respuesta *Oficio No. INTER-PAECAS-174-2025* notificación Traslado de novedades relacionadas con la prestación del servicio de la estrategia de Residencias Escolares. 3. Institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento sede principal (masculino):

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "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 cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito dar respuesta al oficio 174. Se evidencia la prestación del servicio en la I.E Luis Carlos Galán Sarmiento sede masculino y de igual forma la instalación de gas pipeta.



Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

10481

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

RV: Cronograma de salidas obligatorias Residencia Escolar Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto-segundo semestre 2025

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 25 de julio de 2025, 18:06
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes, enviamos archivo adjunto para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Profesional de apoyo a la supervisión

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: viernes, 25 de julio de 2025 9:20
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Cronograma de salidas obligatorias Residencia Escolar Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto-segundo semestre 2025

Buenos días

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

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

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

241

CAS2025ER006060RECTOR DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO_1.PDF
497K

10482

242

CAS2025ER006060 22/07/2025 10485

INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNCIPIO DE TRINIDAD-VEREDA EL CONVENTO
Institución aprobada según Resolución N.° 1815 del 2021 de la Secretaría de Educación de Casanare y resolución 1380 del 2016 en la especialidad técnica agropecuaria
Código DANE 285430000611 NIT: 844004354-2

Comunicaciones externas

Trinidad Casanare, julio 08 del 2025

Dr. Diego Fernando Ardila Plazas
Secretario de Educación Departamental SED
Casanare

Ref. CRONOGRAMA DE SALIDAS OBLIGATORIAS RESIDENCIA ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO SEGUNDO SEMESTRE 2025

De acuerdo a lo dispuesto en la resolución N° 1117 del 06 de julio 2021; y teniendo en cuenta la resolución N° 3293 del 31 de octubre del 2024 (Calendario Académico 2025), me permito allegar a su despacho información solicitada respecto al cronograma de salidas obligatorias para los beneficiarios de la Residencia Escolar para el primer semestre así:

N° DE SALIDA	Mes	FECHA	OBSERVACIONES
1	julio	18	Salida Obligatoria
2	agosto	01	Salida Obligatoria
3	agosto	15	Salida Obligatoria
4	agosto	29	Salida Obligatoria
5	septiembre	12	Salida Obligatoria
6	septiembre	26	Salida Obligatoria
7	octubre	03	Salida Obligatoria (Salida a semana de receso)
8	octubre	24	Salida Obligatoria
9	noviembre	07	Salida Obligatoria
10	noviembre	21	Salida Obligatoria
11	noviembre	28	Salida Obligatoria (Finalización calendario escolar)

Nota: Teniendo en cuenta la resolución 1117 las salidas se harán los días viernes después finalizar la jornada escolar y el ingreso de los estudiantes se realizan los días domingos antes de las 5:00 pm, cuando sea lunes festivo se realiza el ingreso ese día antes de las 5:00 pm.

Atentamente

Lic. Daniel Felipe Segura Maldonado
Rector Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto

10484

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

SIMAT Agosto La Poyata

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 26 de julio de 2025, 8:18

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día,

De manera atenta, nos permitimos remitir beneficiarios de la estrategia PAE Residencias escolares de la Institución Educativa San José de la Poyata en el municipio de Maní registrados en el SIMAT con corte al 25 de julio de 2025, ello para la atención con el servicio de alimentación escolar del periodo de Agosto de 2025, en los formatos consolidado y detallado.

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoría

---------- Forwarded message ---------
De: **Residencias Escolares** <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Date: vie, 25 jul 2025 a las 18:05
Subject: SIMAT Agosto La Poyata
To: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

De manera atenta, nos permitimos remitir beneficiarios de la estrategia PAE Residencias escolares de la Institución Educativa San José de la Poyata en el municipio de Maní registrados en el SIMAT con corte al 25 de julio de 2025, ello para la atención con el servicio de alimentación escolar del periodo de Agosto de 2025, en los formatos consolidado y detallado.

Lo anterior con el objetivo de remitir la información a la interventoría para su respectiva revisión y validación, y consigo envió al operador, para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en el periodo de Agosto de 2025.

Atentamente,

[El texto citado está oculto]

PAE La Poyata julio 25 (1).xlsx
16K

244

10485

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

Informe de resultados - muestras microbiológicas realizadas por la interventoria

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 29 de julio de 2025, 9:10

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día

Me permito notificar los resultados de las pruebas microbiológicas que requieren acción de mejora y/o medidas de intervención inmediata por parte del operador UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.

-

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoria y consultoría

OFICIO No. INTER-PAECAS-176-2025.pdf
2003K

245

10486

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

RV: SOLICITUD MINUTAS CONTRACTUALES E INFORMACION DE OPERADORES

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 28 de julio de 2025, 14:27
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Carlos David Cuesta Briceño <carlos.cuesta@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

De acuerdo a solicitud por parte de la Secretaría de Agricultura, nos permitimos reenviar Memorando 0346, por favor enviarnos la información correspondiente al numeral 3 (fichas técnicas de los alimentos) de los contratos 1446,1414, 1420 y 1424 de 2024, del proyecto de PAE en residencias escolares a más tardar el día miércoles 30 de julio de 2025.

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Zulma Cristina Duarte Bohórquez
Profesionales de apoyo a la supervisión

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: lunes, 28 de julio de 2025 11:07
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Asunto: SOLICITUD MINUTAS CONTRACTUALES E INFORMACION DE OPERADORES

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

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

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this

246

10487

message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

MEMORANDO 0346 DE 23-07-2025 SOLICITUD DE MINUTAS CONTRACTUALES DE INFORMACION DE OPERADORES-PAE_1.PDF
352K

247

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

10488

MEMORANDO
FO-GD-02
19-09-2024
V.02

MEMORANDO 0346

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6
DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA
Fecha: 24-07-2025
Firma:
Hora: 10:28 A

900.85

Yopal, 23 de julio del 2025

PARA: Diego Fernando Ardila Plazas, Secretaria de Educación.

DE: Secretaria de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

ASUNTO: SOLICITUD DE MINUTAS CONTRACTUALES E INFORMACIÓN DE OPERADORES.

Cordial saludo,

Este Despacho, solicita la siguiente información con relación al cumplimiento de la Ley 2046 de 2020 en el proceso contractual de adquisición de alimentos por parte del programa PAE departamental.

En este sentido, solicitamos de manera atenta nos sea remitida la siguiente información:

1. **Minutas de los contratos** utilizados por esa entidad en procesos relacionados con la adquisición de productos alimentarios, especialmente aquellos dirigidos a programas como el Programa de Alimentación Escolar (PAE).
2. **Información sobre la vigencia actual de dichos contratos,** incluyendo fechas de inicio y finalización, así como sus condiciones principales.
3. **Fichas técnicas** de los alimentos, según corresponda.
4. **Nombre del contacto responsable,** número de teléfono y correo electrónico de la empresa operadora.

Ante cualquier duda o comentario adicional podrán comunicarse al correo electrónico compraspublicas@casanare.gov.co o directamente con la profesional Ivonne Rocio Barrera Salamanca al celular 3106284391, quien está a cargo del tema.

Cordialmente,

JESSICA LADY QUINTERO PERILLA
Secretaria de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente (E)
Resolución 715 del 23 de julio del 2025

Aprobó: Rafael Pueblo Medina
Director Técnico Empresarial (E)

Revisión Jurídica: Lady Viviana Martínez.
Asesora Jurídica

Elaboró: Ivonne Rocio Barrera Salamanca.
Profesional de Apoyo

248

10489

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

RV: SOLICITUD MINUTAS CONTRACTUALES E INFORMACION DE OPERADORES

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 30 de julio de 2025, 17:56
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes,

Nos permitimos dar respuesta al punto 3 del requerimiento.

Quedamos atentos a sus comentarios.

FT RESIDENCIAS.zip

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

[El texto citado está oculto]

249

10490

Gmail **INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>**

SOLICITUD URGENTE MESA TÉCNICA

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 29 de julio de 2025, 10:28
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenos días.

Adjunto envío oficio solicitud mesa técnica, para los fines pertinentes.

Cordialmente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ
Representante Legal UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024

2 adjuntos

solicitud mesa técnica- Interventoria.pdf
5378K

Terminación contrato 2990-2024 internos.pdf
85K

250

10491

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 29 de julio de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoría

ASUNTO: SOLICITUD MESA TÉCNICA PARA TOMA DE DECISIONES SOBRE PRESTACION DE SERVICIOS.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "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"; solicitamos de carácter urgente mesa técnica a fin de tomar decisiones sobre la prestación del servicio ya que los rectores de las Instituciones donde brindamos los servicios de comedor verbalmente han comunicado a nuestros coordinadores, que el dia 31 de julio de 2025 enviarán a los estudiantes a sus casa toda vez que el contrato de Cuidadores de Internos finaliza el 30 de julio de 2025. Asi las cosas, se hace necesario analizar las alternativas para no interrumpir la prestación de los servicios, hecho que nos afectaria porque la materia prima ya está en proceso de distribución en cada una de las Instituciones.

Sin otro en particular.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

TEL: 3223104157
E-mail: internados2024@gmail.com
Domicilio: Calle 25 #23-50 Yopal – Casanare

251

10492

Unión Temporal Servir Casanare

901.897.932-7

Yopal, 28 de julio de 2025

Señores
RECTORES INSTITUCIONES EDUCATIVAS
Departamento de Casanare
Atn: Personal vinculado

Asunto: *TERMINACIÓN CONTRATO.*

Mediante la presente me permito informar que se estableció la terminación de todos los servicios contratados según CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-SAS-012-2024 Y No INTERNO 2990 de 2024, cuyo Objeto: prestación de servicios administrativos para los establecimientos educativos oficiales en los 18 municipios no certificados en educación del departamento de Casanare.

Así mismo, en cumplimiento con las prórrogas acordadas, informamos las fechas de terminación de los contratos de los trabajadores actualmente activos, las cuales son las siguientes:

Servicios Asistenciales: 30 de julio de 2025
Cuidador de Internos: 30 de julio de 2025
Granjeros: 30 de julio de 2025

Se reitera que, en dichas fechas, los trabajadores finalizarán su vínculo laboral con la empresa y, por lo tanto, no deberán presentarse en la institución educativa a desempeñar funciones.

Agradecemos su atención prestada.

Sin otro particular

Cordialmente,

ANDREA CAROLINA CALDERON MEDINA
RL UT SERVIR CASANARE

Calle 38 NO. 44C – 29 Barrio Villa Lucia – Yopal Casanare.
Celular: 322 581 6754 E-mail: uniontemporalservircasanare@gmail.com

252

10493

ANEXO 46

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

10494

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CODIGO: INTER - PAE-2024-001
edelmira sierra G. Asesoría & Consultoría	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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1
		FECHA: 02/08/2024
	CERTIFICACIONES	

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1445 de 2024 que establece las obligaciones especificas de la interventoria, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el operador ejecutor **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**, dentro del contrato de prestación de Servicios **N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024** y que ejecutó durante el periodo comprendido del 7 al 31 de julio de 2025.

1. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Interventoria No. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 7 al 31 de julio de 2025.

2. La interventoría verificó la vinculación del personal (manipulador de alimentos y ofertado) que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del del 7 al 31 de julio de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada y el personal ofertado con contratación laboral a término fijo inferior a un año.

3. Esta interventoría verificó y validó el cumplimiento de las obligaciones contractuales de del contrato intervenido en el marco del ***anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control*** de la Resolución 00335 de 2021, actividades fase preoperativa, actividades relacionadas con anexo alimentación saludable y sostenible del PAE, actividades relacionada con calidad e inocuidad del PAE, actividades relacionadas con anexo técnico compras públicas locales y actividades relacionadas con anexo participación ciudadana del PAE.

4. Esta interventoría verificó y validó bajo su absoluta responsabilidad que el contratista diera cumplimiento a la actividad de realizar compras locales de alimentos, bienes y servicios, en la jurisdicción del Departamento de Casanare, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley Nº 2046 del 2020.

5. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 7 al 31 de julio de 2025, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados y asi mismo en las situaciones que se evidenciaron algunas circunstancias en la prestación del servicio de alimentación escolar, se procedió conforme a lo establecido en Comité Técnico de Dirección No. 01 celebrado en fecha 09 de agosto de 2024, el cual establece las situaciones sobre las cuales se aplicará descuento y fijarán acciones con operador para evitar recurrencia lo que garantiza que el pago que se aprueba es el que corresponde a la realidad del contrato.

6. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 7 al 31 de julio de 2025., por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

7. Al 31 de julio de 2025, el Contrato de Prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No INTERNO 1446 DE 2024** tiene un porcentaje de ejecución física **88%.**

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024**, durante el periodo comprendido del 7 al 31 de julio de 2025, por un valor total de **$ 594.451.250,64**, conforme se desagrega y explica en el informe de validación informe de ejecución No. 6 del contrato de prestación de servicios N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024 del 7 al 31 de julio de 2025.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los veintisiete (27) días del mes de agosto de 2025, para pago de ACTA DE RECIBO PARCIAL No. 9.

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

10496

ANEXO 47

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

N/A
Liquidación CTO 1402

236

10497

ANEXO 48

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

10498

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita Interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera.

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la Interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N°. Interno 1414 de 2024-07-19 durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025.

2. *Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la Interventoría que el Operador* **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025.

3. La Interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"** durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte del contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, la Interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Esta Interventoría verificó y validó bajo su absoluta responsabilidad que el contratista diera cumplimiento a la actividad de realizar compras locales de alimentos, bienes y servicios, en la jurisdicción del *Departamento de Casanare, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y* productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N°. 2046 del 2020, así mismo que se encuentra al día en el pago de proveedores.

6. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, por tanto, la Interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

7. Al 31 de julio de 2025, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-24 y N°. Interno 1414 de 2024-07-19, tiene un porcentaje de ejecución física del **96,13%** y financiero del **91,19%.**

8. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025 por un valor total de **$ 30.389.025,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de agosto de 2025, para pago de Acta Parcial N°. 10.

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

10499

ANEXO 49

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

10500

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita Interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**, en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23 durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"** durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Esta interventoría verificó y validó bajo su absoluta responsabilidad que el contratista diera cumplimiento a la actividad de realizar compras locales de alimentos, bienes y servicios, en la jurisdicción del Departamento de Casanare, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N°. 2046 del 2020, así mismo que se encuentra al día en el pago de proveedores.

6. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

7. Al 31 de julio de 2025, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-24 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23, tiene un porcentaje de ejecución física del **97,18%** y financiero del **84,01%.**

8. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, por un valor total de **$ 35.582.129,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de agosto de 2025, para pago de Acta Parcial N°. 10.

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

10501

ANEXO 50

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

10502

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita Interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la Interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N°. Interno 1424 de 2024-07-25 durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL** durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Esta Interventoría verificó y validó bajo su absoluta responsabilidad que el contratista diera cumplimiento a la actividad de realizar compras locales de alimentos, bienes y servicios, en la jurisdicción del Departamento de Casanare, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N°. 2046 del 2020, así mismo que se encuentra al día en el pago de proveedores.

6. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

7. Al 31 de julio de 2025, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-24 y N°. Interno 1424 de 2024-07-25, tiene un porcentaje de ejecución física **97,18%** y financiero del **87,73%**.

8. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO**, durante el período comprendido del 07 al 31 de julio de 2025, por un valor total de **$ 26.452.285,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de agosto de 2025, para pago de Acta Parcial N°. 10.

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