7360



Fotografía No. 05	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	El comedor escolar solo cuenta con una caneca para la recolección de residuos sólidos.		



Fotografía No. 07	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	15 platos, 26 pocillos, 26 vasos y 20 cucharas.		

192

7561

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-02-2015 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	03 06 2015	Hora Inicio:	8:30 am	Institución educativa:	La Yuruá
		Hora terminación:	9:30 am	Sede educativa:	Constitución La Upatinja
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	72,4%
CONCEPTO FINAL	Favorable con observ.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-V104 04-02-2015 Vo. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-93-04 04-03-2025 No. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	24
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	26

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura a la sede Construcción la Upamena. en la cual se evidencia:
- Faltan cucharas para el servicio de almuerzo.
- Faltan pocillos para el servicio de las bebidas.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Construcción la Upamena ubicada en la vereda Upamena del municipio de Aguazul.

Tiempo: Una hora y 10 min.

Distancia: 67 Km

Tipo de terreno: pavimentado

Tipo de vehículo: camioneta

FIRMA:	FIRMA: Inna Maria	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Inna Maria Sanchez	NOMBRE:
CEDULA: 1.057.594.961	CEDULA: 1116552430	CEDULA:
TELEFONO: 311 263 7150	TELEFONO: 3209590326	TELEFONO:
CARGO: Prof. apoyo Intr	CARGO: Economa	CARGO:

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

7564

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TUPELIA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
SEDE	CONSTRUCTIVISTA LA TUPELIA	FICHA DE VISITA	3/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	DIATLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA INICIO:	8:30 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INHABILIDAD		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	09:30:00 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		S: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7565



Fotografía No. 05	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativo para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	24 platos, 0 pocillos, 27 vasos y 30 cucharas.		

117

7566

Educación

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

FO-AT-11-01 30-03-2023 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Hunchia
Fecha de la visita:	03.06.25	Hora Inicio:	8:15 am	Institución educativa:	Antonio Nariño
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Racion Industrializada ( )	Hora terminación:	9:10 am	Sede educativa:	El Conchal
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	91	PORCENTAJE %	79.82% CONCEPTO FINAL Favorable con seguimiento

ITEM	ASPECTO A EVALUAR (Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0))	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	Teja eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ Congelador mediano, de 401 a 800lt _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Alacena

II. AREA DE PREPARACION

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

198

7567

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 2 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de 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	100%

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

M	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	1	El municipio envía carrotanque
	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural.

199

Educación

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

FO-AT-W48 | 08.09.2020 | Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita de verificación de Infraestructura para Comedores escolares para el programa de Alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio en la Sede educativa El Conchal del municipio de Nunchia.

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

Recorrido desde el casco urbano del municipio de Yopal. hasta la sede educativa El conchal del municipio de Nunchia.

Distancia: 60,5 Km de los cuales 10,5Km son de vía sin pavimento
tiempo : 1 hora más 25 minutos.
Vehiculo : Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Yully Jimenez	FIRMA:
NOMBRE: Lic Estela Cortes	NOMBRE: Yully Paola Jimenez	NOMBRE:
CEDULA: 23770297	CEDULA: 1118533456	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3144049678	TELEFONO:
CARGO: SUP+V. INTERPAT	CARGO: economa	CARGO:

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

7569

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
SEDE	EL CONCHAL	FECHA DE VISITA	07 04 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0387 - 2025		HORA INICIO:	8:15:00 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE IMBAESTRUCTURA		X	HORA DE TERMINACIÓN	9:10 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				
	II: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		III: SERVICIO RESIDENCIAS				



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Teja de Eternit



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Baldosa



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

7570



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

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



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural.		

202

7577

Educación

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

FO-AT-V04 04-02-2025 Rv. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	03 06 25	Hora inicio:	12:00 m.	Institución educativa:	Antonio Nariño
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	12:45 m.	Sede educativa:	Camilo Torres
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	78.95%

CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento.

ITEM	Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0) ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
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	

ITEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X; Nevera domestica vertical de 400lt a 600 lt __; Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __; Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A.
	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __; Congelador mediano, de 401 a 800lt __; Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-0084 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Cada 15 días
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

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
6	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
7	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal
	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	16

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para el programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la sede educativa Camilo Torres del municipio de Nunchía.

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

Recorrido desde el casco urbano de yopal hasta la sede educativa. Camilo Torres del municipio de Nunchía.

Distancia: 39,5 K.M de vía con capa asfáltica hasta la sede educativa.
tiempo : 57 minutos.
Vehículo : Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Robin Garcia	FIRMA:
NOMBRE: Lh Cotda Carrero	NOMBRE: Robin Garcia	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1.098.736.512	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 310-254-5436	TELEFONO:
CARGO: Superv. INTER-PAE	CARGO: Coord. operativo.	CARGO:

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

7574

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DEP.	CASANARE	MUNICIPIO	HUNICHA	URBANO	
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA	03/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	12:00:00 m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	1:45:00 pm.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		S: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Teja de Eternit



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



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



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

7575



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple		No cumple	

Observaciones: El comedor escolar es un espacio exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple		No cumple	

Observaciones: sentados el 100%



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Clasificación en bolsa por colores.



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple		No cumple	

Observaciones: Los platos presentan deterioro, requieren cambio. (de los 19 solo 5 platos están en buen estado)

209

7576

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	03 06 25	Hora Inicio:	10:35 am	Institución educativa:	Antonia Nariño
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tips Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	11:20 am	Sede educativa:	Simon B. Tablon Tocare
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	71	PORCENTAJE %	67.62% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimient.

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?	N.A	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt X0 Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1500 lt __ Nevera vertical de 1501 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede:
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2021 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	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 cuchamas 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	100%

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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?	1	Abastecimiento de agua con carrotanque
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas pipeta

Educación

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

FO-AT-1104 04-02-2025 Vs.4

7578

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	5

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para el programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Antonio Nariño, sede Simón Bolivar el tablon de Tacare, del municipio de Nunchia.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de yopal hasta la sede educativa Simon Bolivar el tablon de Tacare. del municipio de Nunchia.

Distancia: 43,7 Km de los cuales 5,4 Km son vía sin pavimento hacia el cerro.
tiempo : 1hora, 15 minutos.
vehículo : camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Estela Correa	NOMBRE: Nubia Patricia Camelo A.	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1118535737	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3204080720	TELEFONO:
CARGO: Supervi. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No: 1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	IIEE	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
SEDE	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	FECHA DE VISITA	03 06 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO:	10:35:00 a.m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	11:00:00 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



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



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 06 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Teja de Eternit



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Baldosa



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: El comedor escolar es un espacio exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICIÓN_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas Pipeta

7587

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	03 06 2025	Hora inicio:	11:30 a.m.	Institución educativa:	SIMÓN BOLIVAR
		Hora terminación:	12:30 p.m.	Sede educativa:	LAS MERCEDEZ
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	102	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	59.80% CONCEPTO FINAL: DESFAVORABLE

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	TEJA TIPO ZINC
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	Mineral
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pintura

1202

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

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

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	1	Pasillo a salones
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	Abono
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-9164 04-02-2015 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se replica verificación de condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa Se evidencia techo de nivel en cemento y techo de nivel en P.V.C, no cuentan con suministro y/o servicio de agua por medio de acueducto se suministra agua por abastecimiento de carrotanque. El almacenamiento de alimentos se realiza en la casa de la economa.

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

Tipo de Vehiculo= camioneta Via : Yopal - Hatocorozal = Pavimentado

Se recorren aproximadamente 119,5 Km de via pavimentado, desde Yopal a Hatocorozal y se gira a la derecha se toma la via sin pavimento y se recorren aproximadamente 7,4 Km., se gira a la derecha y se recorren 200 metros, hasta la sede educativa para un total de tiempo desde Yopal hasta la sede educativa de 1h y 45 min.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ponce Conde	NOMBRE: Nidia yuley Ubaro.	NOMBRE
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1118558088	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3114585935	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interv PAE	CARGO: Manipuladora	CARGO:

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

7584

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	IDC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
SEDE	LAS MERCEDES	FECHA DE VISITA	03-06-2025			RURAL	X
OPERADOR	DIVELO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025			HORA INICIO:	11:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAL	



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Alejado de fuentes de contaminación.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Teja tipo Zinc		



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadora?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Pasillo		



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Suministro de agua por carrotanque.		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

7586

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Hato Corozal
Fecha de la visita:	03 06 2025	**Hora inicio:**	9:40 am	**Institución educativa:**	Simon Bolivar
		Hora terminación:	9:40 am	**Sede educativa:**	Nuestra señora del Carmen
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	102	**PUNTAJE OBTENIDO**	64	**PORCENTAJE %**	62.75% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-0101 0642-2022 Vo. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-67-1104 04-02-2025 Rv. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Los pisos del área de preparación y consumo presenta grietas, material mineral Rojo

* los techos son de vigas de madera Zinc
* Nevera existe en la sede Educativa es prestada por la Comunidad
* Cuchillos son prestado por la economa

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

Recorrido de Casco Urbano: Yopal - Casanare a la Institución Educativa Nuestra señora del Carmen del Municipio de Hato Corozal.

Distancia. 120 Km (pavimentado) yopal - Via Hato Corozal y se gira a la derecha se toma de la via (sin pavimento) 13,8 Km se llega a la sede Educativa

Tipo de Camioneta: Toyota de platon

Tiempo: 2 horas y 15 minutos

FIRMA: Lina Paola Tarache S.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lina Paola Tarache Socha	NOMBRE: Nayelu Mirladdy Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1115864369	CEDULA: 1.118 344 617	CEDULA:
TELEFONO: 3114199447	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: profesional de Apoyo-Interventoria	CARGO:

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

7584

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	FECHA DE VISITA	03-04-25			HORA INICIO:	8:40 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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

SI		NO	X
Observaciones:	No se encuentra cerca de fuentes de contaminación.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	la novera existente en la sede pertenece a la comunida		



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se utiliza recipientes plasticos para el almacenamien		



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7SD



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Material del piso es de mineral presenta grietas		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Combustible de gas natural		



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	un espacio cerrado exclusivo para el comedor		



Fotografía No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7594

Educación

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

FO-AT-16/01 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	San Luis de palenque
Fecha de la visita:	04 06 2025	**Hora inicio:**	8:34 am	**Institución educativa:**	Tec. Francisco Luis Gallo
		Hora terminación:	9:35 am	**Sede educativa:**	Pirichiqua
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	72	**PORCENTAJE %**	68.57% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

7392

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3 ¿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?	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	100%

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	6 con pipeta

224

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2025 Vs. 1

7593

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de seguimiento y control, así mismo se verifica las condiciones de infraestructura para el programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio en I.E. Tec Francisco Wcea Sede Pirichiqua del municipio de San Luis de Palenque.

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

Recorrido desde el casco urbano del municipio de Yopal hasto la sede educativa Pirichiqua.

Distancia : 111,3 Km de los cuales 9,3 Km es la distancia desde el centro de San Luis de Palenque hasta la sede educativa Pirichiqua. (vía Orocue).
Terreno : Capa asfaltica.
tiempo : 2horas, 30 minutos.
vehículo : camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lucstela Correa	NOMBRE: Rosa Mary	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1118529217	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3233113456	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO:

225

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

7594

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCIA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PIRICHIGUA	FECHA DE VISITA	04 06 2025			HORA INICIO	8:340 a.m.
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:3500 a.m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



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

7595



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Cemento con mineral color azul.



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 31 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas pipeta



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Dispones de 9 vasos para el consumo de bebida.

228

7596

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	04 06 2025	**Hora inicio:**	8:16 am	**Institución educativa:**	Francisco Lucey
		Hora terminación:	10:00 am	**Sede educativa:**	San Rafael de Guanapalo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	89	**PORCENTAJE %**	78.07 **CONCEPTO FINAL** Favorable (con requerimiento)

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	Favorable (20 mayo 2025)
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?	1	Cemento.
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: NA
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ Congelador mediano, de 401 a 800lt _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	NO hay tarimas y estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

PO-AT-VI-04 01-02-2023 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-11-04 01-02-2023 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	32

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - San Luis de Palenque (102 Km) San Luis de Palenque - Sede (15 Km)

Tipo de Terreno: Pavimentado

Tipo de Vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas.

FIRMA: Karina Cuervo	FIRMA:	FIRMA: Hayoly Romero P.
NOMBRE: Karina Cuervo	NOMBRE:	NOMBRE: Leonilde Hayoly Romero P.
CEDULA: 1118542365	CEDULA:	CEDULA: 68301734
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:	TELEFONO: 320 2330908
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:	CARGO: Economa.

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN RAFAEL DE GUANAPALO	FECHA DE VISITA	4/06/2025		HORA INICIO:	8:16 a. m.	
OPERADOR	DIFILO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Material cemento



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7600



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Espacio Cerrado		

7601

Educación

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

FO-AT-1004 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	04 06 2025	Hora inicio:	10:20 am	Institución educativa:	Francisco Lucero
		Hora terminación:	12:30 PM	Sede educativa:	Barqueleña.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	97	PORCENTAJE %	82.91%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	Favorable con requerimiento. 88% (20-05-2025).
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: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt ✓ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas o estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-04 06-02-2020 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-1103 04-02-2020 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	26
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	22

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: 81.4 KM

Tipo de Terreno: Pavimentado

Tipo de vehiculo: Camioneta

Tiempo: 1 Hora y 19 Minutos

FIRMA: [illegible]	FIRMA: Sandra R.	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: Sandra R.	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1118 562 103.	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 310 284 9781	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: manipuladora.	CARGO:

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

7604

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BARQUEREÑA	FECHA DE VISITA	4/06/2025		HORA INICIO:	10:29 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Material cemento		



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7605



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

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	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

7606

Educación

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

FO-AT-W44 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	04 06 2025	Hora inicio:	10:45 a.m.	Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas
		Hora terminación:	1:00 p.m.	Sede educativa:	Los Tapias
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	76.5	PORCENTAJE %	67.11%

CONCEPTO FINAL: Favorable (con requerimiento)

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

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	Termoacustico
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pintura

7607

Educación

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

FO-AT-11-04 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	Olla y cabezos no hay del tamaño pequeño
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	Huerta
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

EM	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

M	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Nacedero y carrotanque
	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2021 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura en el restaurante escolar de la sede educativa Los Topios del municipio de Habacoroal

- Estufa presenta corrosión por deterioro
- No cuenta con pocillos suficientes para la totalidad de los beneficiarios
- Ventanas del área de preparación y consumo sin vidrio y la argolla

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

Tipo de vehículo: camioneta Yopal-Habacoroal: vía pavimentada Km = 132 Km Habacoroal vía a la sede educativa = sin pavimento Km = 22 Km; la sede se encuentra al lado derecho de la vía Habacoroal - la Cabuya para un total de tiempo desde Yopal hasta la Sede Educativa de 2h y 50 min.

FIRMA:	FIRMA: Noris E Sepulveda.	FIRMA:
NOMBRE: Cesar Ramirez	NOMBRE: Noris Sepulveda.	NOMBRE:
CEDULA: 105158328	CEDULA: 23710114	CEDULA:
TELEFONO: 3112632190	TELEFONO: 3116235579	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Economa	CARGO:

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

7611

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

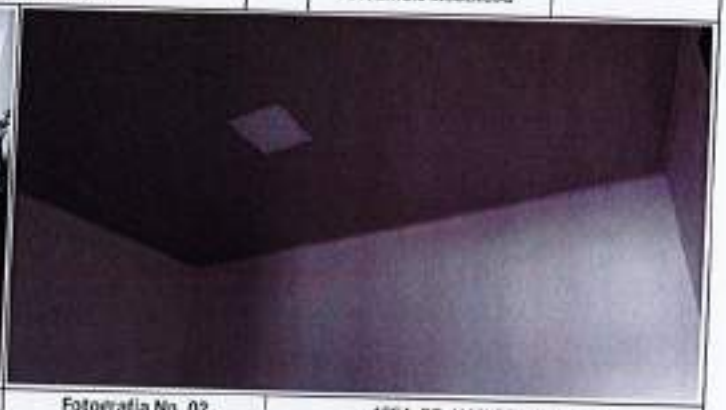
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ESC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
SEDE	LAS TAPIAS	FECHA DE VISITA	04/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No	0087 - 2025		HORA INICIO	10:45 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	tipo P.V.C



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



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

242

7612



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en este lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS
ITEM 33 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Gas de pipeta.

7613

Educación

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

FO-AT-VI-01 | 04-02-2025 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Hato Corozal
Fecha de la visita:	24 06 2025	**Hora inicio:**	9:24 am	**Institución educativa:**	Luis Hernandez Vargas
		Hora terminación:	10:13 am	**Sede educativa:**	La cabuya
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	102	**PUNTAJE OBTENIDO**	50.5	**PORCENTAJE %**	49.51% **CONCEPTO FINAL** Destacable

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?	0	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

215

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FDAT-M-04 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-V1-04 04-02-2015 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	17

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

*Las ollas y utensilios son prestados por la manipuladora
* No cuentan con tabla de picar, colador
* La Licuadora existente es prestada por la docente.

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

Recorrido de Casco Urbano Yopal – a la Institución Educativa Luis Hernandez Vargas Sede la Cabuya

Distancia: 163 Km Yopal - Hatocorozal A la sede Educativa 129Km (pavimentado) y 66 Km (sin pavimentado)

Tipo de Vehículo: Camioneta

Tiempo: 2 horas y 48 minutos

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Chiquinquira Ochoa	NOMBRE: Naydu Marduky	NOMBRE
CEDULA: 24100419	CEDULA: 1.118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3147249897	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

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

7616

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA CABUYA	FECHA DE VISITA	4/06/2025		HORA INICIO:	9:24am	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:13 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO IN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS_

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

SI		NO	X
Observaciones:	No esta cerca de potenciales fuentes de contaminación.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 30 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7677



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Piso de material de baldosa		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	un espacio cerrado exclusivo para el comedor.		



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	gas pipeta		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con 15 platos		

7618

Educación

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

FD-AT-93-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	04 06 2025	Hora inicio:	11:40am	Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	12:40pm	Sede educativa:	Santa Teresita
PUNTAJE ESPERADO	102	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	53.92% CONCEPTO FINAL Desfavorable.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 01
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400l a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 01
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

7619

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-03-2025 Vo. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* En el Restaurante Escolar Existe una nevera que es prestada por la comunidad
* El agua es obtenida de un nacedero por temporada Invernal el agua se observa turbidez color amarillo no cumple con las caracteristicas Organolepticas.
* El menaje y utensilios es prestado por la Comunidad.

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

Recorrido de Casco Urbano yopal - Casanare a la Institución Educativa Luis Hernandez Vargas Sede Santa Teresita

Distancia: 152 Km (pavimentado) yopal - Nacional, gira a la izquierda 9,2 Km. (Destapado) se encuentra la sede pasar 5 Baches.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 3 horas.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gloria Yurley Silva	NOMBRE: Nayde Mercedy Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1006539092	CEDULA: 1.118544.617	CEDULA:
TELEFONO: 313 2891879	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Profesional de Apoyo Inventaria	CARGO:

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

7624

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	IPO	CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
SEDE	SANTA TERESITA	FECHA DE VISITA	4/04/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025		HORA INICIO:	11:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

SI	X	NO	X
Observaciones:	No esta cerca de potenciales fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Piso material de baldosa		



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 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: Espacio exclusivo para el consumo.



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas de pipeta.

7623

Educación

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

FO-AT-10-08 | 04-03-2025 | No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	05 06 2025	Hora inicio:	10:40am	Municipio:	Hato Grozal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	11:30 am	Institución educativa:	Simon Bolivar
				Sede educativa:	Policarpa Salavarrieta
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	94	PORCENTAJE %	82.46%
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 X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ Congelador mediano, de 401 a 800lt _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-10-04 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	9

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Existen menaje, enseres fuera de uso.

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

Recorrido casco Urbano - Yopal Casanare a la sede Educativa Simon Bolivar Sede Policarpa Salavarrieta del Municipio de Hato Corozal

Distancia: 111 km (pavimentado) yopal - Via Hato corozal - 20 km (Despavimentado) Vereda Manare.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: dos horas y 45 minutos.

FIRMA:	FIRMA: Robin Garcia	FIRMA:
NOMBRE: Nayeli M. Bastos R.	NOMBRE: Robin Garcia	NOMBRE:
CEDULA: 1.118.944.617	CEDULA: 1098.736.512	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 310-754-5416	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo interventoría	CARGO: Coord. Operativo.	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLIVAR	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
SEDE	POLICARPA SALAVARRIETA	FECHA DE VISITA	6/05/2025			RURAL	X
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0887 - 2025			HORA INICIO:	10:40 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a. m.
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			S: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

SI		No	X
Observaciones:	No esta cerca de potencial fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio exclusivo para el consumo		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 30 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

7628

Educación

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

FO-AS-01-04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	05 06 2025	Hora inicio:	8:20 a.m	Institución educativa:	SIMÓN BOLIVAR
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	9:30 a.m	Sede educativa:	JOSE ELIECER CONTAN
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	91.5	PORCENTAJE %	80.26%

CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento.

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

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

II. AREA DE PREPARACION

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Termoacustico
¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa-ladrillo

7629

Educación

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

FO-AT-[illegible] 04-02-2021 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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?	0	Tiran los residuos a un patio.
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

TEM	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

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

261

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	13

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de infraestructura al comedor escolar de la sede educativa Jorge Eliecer Gaitan, se observa techos en lamina de zinc para el área de consumo que presenta daño en la parte externa debido a que se despego de las vigas de metal y ocasiona filtración de aguas lluvia.

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

Tipo de Vehiculo: camioneta
- Como punto de partida la ciudad de Yopal via Hab Corozal, y en el Km. 97. se toma la via vereda Manare, se recorren aproximadamente, 5 Km de via sin pavimento de grava a la derecha y se suben aprox. 2 Km. hasta la sede educativa.

Tiempo total: 2 horas y 10 minutos.

FIRMA: Ruth Elizabeth Ramirez	FIRMA: yamile caceres	FIRMA:
NOMBRE: Esaddine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: yamile caceres	NOMBRE:
CEDULA: 1057597328	CEDULA: 7006559317	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interv. PAE	CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	FECHA DE VISITA	05 06 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO:	8:20 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple X	No cumple
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple X	No cumple
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple X	No cumple
Observaciones:	

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



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Estante plástico.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con 8 pocillos para el consumo de alimentos		

7633

Educación

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

FO-AT-9104 04-02-2021 No. 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	05 06 2025	Hora Inicio:	11:30 a.m	Institución educativa:	Antonio Martinez Ugalde
		Hora terminación:	1:00 P.m	Sede educativa:	Escuela Francisco de Paula Santander
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	102	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	48.04 CONCEPTO FINAL: Desfavorable

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.)?	0	Se encuentra cerca a corral de porcinos.
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

EM	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	

265

Educación

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

FO-AT-91-04 09-03-2020 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 7 ¿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, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay

III. AREA DE CONSUMO

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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	15	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	15	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Nacedero
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta

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

1083

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	5

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa General Francisco de Paula Santander.
- El restaurante escolar se encuentra ubicado cerca a casa o finca vecina del sector que tiene un corral de porcinos y bovinos que generan fuente de contaminación por ingreso de vectores a las instalaciones.
- Se evidencia nevera en calidad de prestamo por la comunidad.
- El restaurante escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua aereo y de nivel.
- Se observan platos plasticos con deterioro y en mal estado.
- Ventanas sin vidrios.

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

Tipo de Vehiculo: camioneta via pavimentada desde Yopal - via Hato Corozal se gira a la derecha en el Km 127, seguido se toma la via sin pavimento hacia la vereda los Palmas y se recorren 10.8 Km. se pasa el río y apartir de este punto hacia el costado derecho se recorren 1.2 Km hasta la sede educativa. Total de tiempo = 2 horas y 35 minutos.

FIRMA: Sandra Cortés	FIRMA: Luz Elizabeth Ramirez	FIRMA:
NOMBRE: Sandra Verónica C.	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1'115.858.777	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3229895862	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de alimento	CARGO: Profesional Interv PAE	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	IED	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	FECHA DE VISITA	05-06-2025			HORA INICIO:	11:30 a. m.
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Recipiente plástico con tapa		



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN		
ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	ventanas sin barreras físicas de protección.		



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN		
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN		
ITEM 20 ¿Cuenta con fogueras?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO		
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS		
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	platos presentan con deterioro.		

7638

Educación

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

FO-J7-VI-04 04-03-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	AGUAZUL
Fecha de la visita:	06 06 25	**Hora inicio:**	12:00 M	**Institución educativa:**	LUIS Plana Jimenez
		Hora terminación:	1:20 PM	**Sede educativa:**	LUIS Plana Jimenez Primaria
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	103	**PORCENTAJE %**	88% **CONCEPTO FINAL** favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l: ✓ Nevera domestica vertical de 400l a 600 l: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 l: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 l: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 l: __ Congelador mediano, de 401 a 800l: ✓ Congelador grande, de 1601 a 1600l: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas
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	

270

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-1104 09-02-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 16 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No tienen.
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?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	109
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	150
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	97

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: 40.7 KM

Tipo de terreno: Pavimentado

Tipo de vehiculo: Camioneta

Tiempo: 45 minutos.

FIRMA: Karina Ulloa
NOMBRE: Karina Ulloa
CEDULA: 1118547365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo.

FIRMA: Sandra B. Chaparro Jerez
NOMBRE: Sandra Brigid Chaparro
CEDULA: 46.373.171
TELEFONO: 3223403150
CARGO: Economa

FIRMA:
NOMBRE: Yerly Corredor.
CEDULA: C.C 1118539719.
TELEFONO: 3108333708
CARGO: Profesional de apoyo SED

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	DPTO	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRIMARIA	FECHA DE VISITA	6/06/2025		HORA INICIO:	12:00:00 m.	
OPERADOR	DIRLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:20 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 1. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 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	SERVICIOS_SANITARIOS

ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

7613

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:**	AGUAZUL
Fecha de la visita:	06/06/2025	**Hora inicio:**	10:00am	**Institución educativa:**	CUCIGUA
		Hora terminación:	11:00am	**Sede educativa:**	EL TRUNFO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	83	**PORCENTAJE %**	79.05% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	NO hay un espacio
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt ✓ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas o estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

7614.

Educación

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

FO-AT-11-04 01-02-2023 Vo.4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 5

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	1	
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

Educación

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

FO-AT-41-04 09-02-2023 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: 43.6 km

Tipo de terreno: 1.6 km sin Pavimento 42 km Pavimentado

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 55 minutos

FIRMA: * Aurelio	FIRMA: Katiana Urrego	FIRMA:
NOMBRE: * Aura Millan	NOMBRE: Katiana Urrego	NOMBRE: Yeyer Conector
CEDULA: * 23862254	CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1118539419
TELEFONO: * 3504196689	TELEFONO: 3112682150	TELEFONO: 3108333808
CARGO: Ecomoma	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Profesional Apoyo SED.

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CU PAGUA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL TRIUNFO	FECHA DE VISITA	4/06/2025		HORA INICIO:	10:00 a.m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRACTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utilita para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_SANITARIOS

ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

7648

Educación

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

FO-AT-VI-04 0402-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	06 06 2025	**Hora inicio:**	10:10 am	**Municipio:**	PORE
		Hora terminación:	11:10 am	**Institución educativa:**	EL DANTO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )			**Sede educativa:**	LA MAPORA
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	68.5	**PORCENTAJE %**	65.24%

CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

280

7619

Educación

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

FO-AT-11-04 06-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 5 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o palas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Faltan cuchillos.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan cucharas para la preparación y servido.

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

281

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	9

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura a la sede de Mapora, en la cual se evidencia:
- Faltan recipientes para la recolección de residuos sólidos.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hasta la sede de mapora ubicada en la vereda de Mapora del municipio de Pore.

Tiempo: Una hora y 30 min.

Distancia: 98,5km

Tipo de terreno: 23,5km sin pavimento. y 75 Km pavimentado

tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: edna Liz Espitia	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas.	NOMBRE: Edna Liz Espitia	NOMBRE:
CEDULA: 1.053.574.961	CEDULA: 1139501999	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3006414666	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter.	CARGO: economa	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	IRC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA MAPORA	FECHA DE VISITA	6/06/2025		HORA INICIO:	10:10 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:10 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INMAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO IN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	los abarrotes se almacenand dentro de un balde.		



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estalas?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	El comedor escolar NO cuenta con canecas para la recolección de residuos.		



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	13 platos, 8 pocillos, 18 vasos y 8 cucharas.		

7653

Educación

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

FO-AF-10-01 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			**Municipio:**	PORE
Fecha de la visita:	06 06 2025	**Hora inicio:**	8:45 am	**Institución educativa:**	EL BANCO
		Hora terminación:	9:45 am	**Sede educativa:**	AGUA LINDA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				

PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	83	**PORCENTAJE %**	72.81%	**CONCEPTO FINAL**	Favorable con requerimientos.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

Educación

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

FO-AT-9104 04-02-2021 No. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-V644 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	13

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura, en la cual se evidencio:
- Faltan ollas, pailas y calderas.
- Faltan vasos y pocillos.
- Se requiere cambio de colador.
- Se evidencia mesas y sillas deterioradas.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la vda de Aguelindo vereda en la vereda Aguelindo del municipio de Pore.

Tiempo: Una hora y 15 min.

Distancia: 83 km

Tipo de terreno: 8 km sin pavimento + 75km pavimentado.

Tipo de vehiculo.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas.	NOMBRE: Luz Hermida Cuellar	NOMBRE
CEDULA: 1.057.579.984	CEDULA: 23901472	CEDULA:
TELEFONO: 311 763 2150	TELEFONO: 3123249295	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter.	CARGO: Economa.	CARGO

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	AGUALINDA	FECHA DE VISITA	6/03/2025		HORA INICIO:	8:45 a. m.	
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	El comedor escolar cuenta con una sola caneca para la recolección de residuos.		



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	8 platos, 5 pocillos, 0 vasos y 13 cucharas.		

7658

Educación

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

FO-AT-1084 0402-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	09 06 2025	Hora inicio:	10:00am	Institución educativa:	Fernando R.
		Hora terminación:	10:50am	Sede educativa:	Maracaqua
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	78.95%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos.				

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No se evidencia soporte
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 o 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	Teja metálica
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Ladrillo
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 800 l _ Nevera vertical de 1200 a 1600 l _ Nevera vertical de 1601 a 2200 l _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 l _ Congelador mediano, de 401 a 800l _ Congelador grande, de 1401 a 1600l _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No cuentan con estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Caja plástica

II. AREA DE PREPARACION

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Teja metálica
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa.
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Ladrillo

290

Educación

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

FO-AT-VI-01 | 06-02-2025 | Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A.
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	En estado-deterioro
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	100 %

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	cada 20 días
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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	Nocedero.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural

Educación

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

FO-AT-[illegible] 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura para el programa de alimentación escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Fernando Rodriguez Sede Maracaqua del municipio de Recetor.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa Maracaqua. del municipio de de Recetor.

Distancia: 61 Km de los cuales 2 Km son de vía sin pavimento desde desvío a mano derecha de estatua de la virgen (Km 59) hacia el cerro.
tiempo : 1 hora, 18 minutos
Vehículo : Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Leidy Quezada	FIRMA:
NOMBRE: Yuri Estela Barrero	NOMBRE: Leidy Quezada	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1072408948	CEDULA:
TELEFONO: 3144354903	TELEFONO: 3167257249	TELEFONO:
CARGO: Prof apoyo inter.	CARGO:	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MARACAIBA	FECHA DE VISITA	09 06 2025			HORA INICIO	10:00:00 a.m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:50:00 a.m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Teja Metálica



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Ladrillo a la vista



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Teja Metálico		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

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



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural.		

7663

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	04/06/2025	Hora inicio:	9:47 am	Institución educativa:	Técnica Empresarial del Llano
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	10:47 am	Sede educativa:	Cha Rural.
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	97.5	PORCENTAJE %	85.53%

CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimientos

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

7664

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

296

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	55
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - Tauramena (61.8KM) Tauramena-sede (6 KM).
Tipo de Terreno: Pavimentado
Tipo de Vehiculo: Camioneta
Tiempo: 1 Hora y 10 minutos.

FIRMA: x Delia
NOMBRE: x Delia
CEDULA: 1062907711
TELEFONO: 3185767209
CARGO: Economa

FIRMA: Karina Urrego.
NOMBRE: Karina Urrego
CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	EN:	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CHAPARRAL	FECHA DE VISITA	9/04/2025		HORA INICIO:	09:47 a.m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:47 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	FS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

7667

Educación

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

FO-AT-1564 | 04-02-2025 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Yopal
Fecha de la visita:	09 06 2025	**Hora inicio:**	8:00 am.	**Institución educativa:**	Normal Superior Técnica Empresarial del Llano
		Hora terminación:	9:20 am	**Sede educativa:**	Agua Blanca.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	87.5	**PORCENTAJE %**	83.33%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No hay un espacio.
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A.	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ Congelador mediano, de 401 a 800lt _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas o estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	

II. AREA DE PREPARACION

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

300

7668

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-10-01 04-02-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 1
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

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - Tauramena (64.8 Km) Tauramena - Sede (7.3 Km).

Tipo de Terreno: 3 Km Sin Pavimento - 4.3 Km Con Pavimento.

Tipo de vehiculo: Camioneta

Tiempo: 1 Hora y 30 minutos.

FIRMA: [illegible]	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: [illegible]	CEDULA:
TELEFONO: 3112682150	TELEFONO: [illegible]	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: [illegible]	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	AGUA BLANCA	FECHA DE VISITA	9/04/2025			HORA INICIO	08:00 a.m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAL		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Canastilla



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



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 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	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 30 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Intermitente		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	09 06 2025	Hora inicio:	9:00 am	Municipio:	NUNCHIA
		Hora terminación:	10:00 am	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )			Sede educativa:	NUEVO MANDITO
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	72.38%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X; Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __; Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __; Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __; Congelador mediano, de 401 a 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

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

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con baño de uso exclusivo del personal.
33	¿Tiene baterías sanitarias (lasas 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?	0	Nacedero
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propio.

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 Rv. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	28

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita de infraestructura a la sede Nuevo Hogüito, en la cual se evidencio:

- Faltan cucharas para preparacion y servido de alimento
- Faltan pocillos

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

Ruta desde el casco urbano de Yolombo hacia la sede Nuevo Hogüito, ubicada en la vereda Hogüito del municipio de Nunchia.

Tiempo: Una hora y 48 min.

Distancia: 62 km

Tipo de terreno. 20.8 km sin pavimentar + 41.2 km pavimentado

Tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Natalia Alvarez P.	NOMBRE
CEDULA: 1.057.594.964	CEDULA: 1.006.405.419	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3209619545	TELEFONO:
CARGO: Prof-Apoyo Inter	CARGO: Economa	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	HINCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	NUEVA MAGÜIRO	FECHA DE VISITA	9/06/2025			HORA INICIO:	9:00 a. m.
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	SI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SS: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 29 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 30 ¿La sede cuenta con ollas, ollotas o palas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	25 platos, 0 pocillos, 25 vasos y 25 cucharas.		

7677

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	09 06 2025	Hora inicio:	10:76 AM	Municipio:	MONCHIA
		Hora terminación:	11:30 AM	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )			Sede educativa:	LA LIBERTAD
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	71	PORCENTAJE %	60.68%
CONCEPTO FINAL	Favorable con observaciones				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-01-2023 No. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuenta con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	6	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-41-04 09-02-2025 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?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	28

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura a la sede de Libertad, en la cual se evidencia:
- Faltan ollas para la preparación de alimentos.
- Faltan cucharas para la preparación y servido de alimento.
- Faltan recipientes para la recepción de residuos sólidos.
- El comedor escolar NO cuenta con servicio de energía eléctrica.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede de Libertad vereda Tilodirán del municipio de Nunchía.

Tiempo: Una hora y 40 min.

Distancia: 63 Km

Tipo de terreno: 21.8Km sin pavimento y 41.2 Km pavimentado.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nubol Vargas	NOMBRE: Blanca Cano Barrera	NOMBRE:
CEDULA: 1.057.5[illegible].464	CEDULA: 1118544890	CEDULA:
TELEFONO: 3117631150	TELEFONO: 3186348385	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo Inter	CARGO: Manipuladora	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MANI-CHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA LIBERTAD	FECHA DE VISITA	9/04/2025		HORA INICIO:	10:26 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Cuenta con una nevera.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Cuenta con un congelador.		



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	faltan cucharas para la preparación y servido.		



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	el comedor no cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.		



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	20 platos, 28 pocillos, 28 vasos y 28 cucharas.		

7682

Educación

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

FO-AT-M-04 04-02-2015 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	09 06 2015	Hora inicio:	12:15 pm	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO
		Hora terminación:	1:45 pm	Sede educativa:	PUERTO PAYERO
Modalidad de servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	66.67
CONCEPTO FINAL	Favorable en observación.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-02-2025 Vo. 6

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	¿Cuantas de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan ollas, pailas y sartenes.
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Faltan cuchillos.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan cucharones para preparación y servido.

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita de verificacion a la sede Puerto Playero, en la cual se evidencia:
- Falta menaje.
- Faltan ollas y cucharas para preparación y servido de los alimentos.
- Falta recipientes para la recolección de residuos sólidos.

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

Ruta desde el casco urbano de Yondó hacia la sede Puerto Playero ubicada en la vereda Puerto Playero del municipio de Nunchía.

Tiempo: Una hora y 20 min.

Distancia: 52 Km

Tipo de terreno: 10.8 Km sin pavimento + 41.2 Km pavimentado.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Karol Jurado.	NOMBRE: Ana Jaramillo	NOMBRE:
CEDULA: 1.057594484.	CEDULA: 1118537487	CEDULA:
TELEFONO: 3117683150	TELEFONO: 316 578 98 84	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter.	CARGO: Economa	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUACHICA	URBANO	
SEDE	PUERTO PAYERO	FECHA DE VISITA	9/04/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	12:15 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE IRRATISIRCIBRA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	1:45 p.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		R: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 10 ¿Cuenta con estufas?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 20 ¿Cuenta con fogaderos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Faltan cucharas, cucharones para la preparación y servido de alimentos.



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Faltan canecas para la recolección de residuos sólidos.



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativo para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas pipeta.



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: 8 platos, 8 pocillos, 8 vasos y 8 cucharas.

7687

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	09 06 2025	Hora inicio:	8:10 am	Institución educativa:	León de Greiff
		Hora terminación:	9:00 am	Sede educativa:	San Benito
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	75.5	PORCENTAJE %	71.90%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No cuentan con este espacio.
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt X Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No cuentan con estibas.
	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	Canastilla.

II. AREA DE PREPARACION

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Se observa filtración de agua (goteras).
¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

320

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 Rs. 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	100%

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1,5	Servicio Intermitente
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta

7689

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?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para el programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención Preparado en Sitio, en la I.E. Leon de Greiff, sede San Benito, del municipio de Aquazul.

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

Recorrido desde Casco Urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa San Benito del municipio de Aquazul.

Distancia : 53 Km
Terreno : capa asfáltica
tiempo : 1 hora + 15 minutos.
Vehiculo : Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Xiorenny C.	FIRMA:
NOMBRE: Lic Estela Correvo	NOMBRE: Xiorenny Dayana Cardon	NOMBRE:
CEDULA: 23770297	CEDULA: 5061545	CEDULA:
TELEFONO: 3172632150	TELEFONO: 3212860712	TELEFONO:
CARGO: Superv. INTER-PAE	CARGO: Ecónoma	CARGO:

322

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IEON DE CRISPI	DE	CASANARE	MUNICIPIO	ACUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN BENITO	FECHA DE VISITA	09 06 2025		HORA INICIO:	8:10:00 a.m.	
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:00:00 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 55 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Lámina de PVC



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Baldosa



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	El comedor escolar es un espacio, exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Gas Pipeta

7692

Educación

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

FO-AT-V1-01 | 26-02-2025 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Tamara
Fecha de la visita:	10 06 2025	**Hora inicio:**	10:50 am	**Institución educativa:**	Victor Hugo Aguirre
		Hora terminación:	11:50 am	**Sede educativa:**	Sagrado Corazón de Jesus
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	88	**PORCENTAJE %**	75.21%
CONCEPTO FINAL	Favorable con observaciones				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

7693

Educación

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

FO-AT-9168 8502-2005 Vo. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con baño de uso exclusivo del [illegible]
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?	0	Quebrada
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

326

Educación

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

FO-AT-11-04 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la cual se evidencia:

- La sede no cuenta con agua.
- Se evidencia que la licuadora industrial no esta funcionando.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Sagrado Corazón de Jesús ubicada en la vereda Tesandia.

Tiempo: 2 horas y 40 min.

Distancia: 118.5 km

Tipo de terreno: 24.5 km sin pavimentar y 94 km pavimentado

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Elza Moralez	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Elza Moralez	NOMBRE
CEDULA: 1057547484	CEDULA: 23794951	CEDULA:
TELEFONO: 3117632150	TELEFONO: 3214279007	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: Manipuladora	CARGO

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAGRADO CORAZON	FECHA DE VISITA	10/06/2025		HORA INICIO:	10:30 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00:00 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El comedor escolar cuenta con una nevera.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El comedor escolar cuenta con congelador.		



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

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

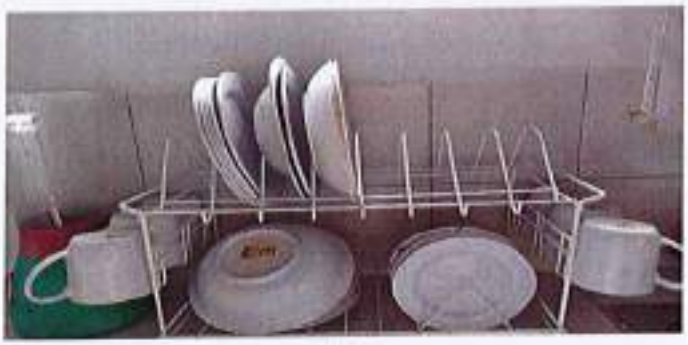
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	48 platos, 28 pocillos, 0 vasos y 28 cucharas.		

1647

Educación

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

FO-AT-16-04 0462-2025 Vo. 1

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	10 06 2025	Hora inicio:	09:00am	Institución educativa:	Victor Manuel Camacho
		Hora terminación:	10:05 am	Sede educativa:	Santa Rosa
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	88	FORCENTAJE %	77.19% CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

330

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-V104 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la sede Santa Rosa en la cual se evidencia:

- El comedor escolar NO cuenta con vajilla.

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

Ruta desde el casco urbano desde Yopal hacia la sede Santa Rosa ubicada en la vereda Llano de Perca del municipio de Tamara.

Tiempo: 2 horas y 15 min.

Distancia: 114 km

Tipo de terreno: 20 km sin pavimentar + 90km pavimentado.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Yarlice Sibo Sibo	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Yarlice Sibo Sibo	NOMBRE:
CEDULA: 1.053.574.464	CEDULA: 1115.857.499	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 321 291 00 95	TELEFONO:
CARGO: Prof. apoyo Inter	CARGO: manipuladora	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA ROSA	FECHA DE VISITA	10/06/2025			HORA INICIO:	9:00 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:05:00 am.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PI: PREPARADO IN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_CONSUMO		
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS		
ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	SERVICIOS_PUBLICOS		
ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS		
ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS		
ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS		
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	40 platos, 20 pocillos, 0 vasos y 20 cucharas.		

7702

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	MONTERREY
Fecha de la visita:	10 06 2025	**Hora inicio:**	9:30 a.m	**Institución educativa:**	TECNICO DIVERSIFICADO
		Hora terminación:	10:35 a.m	**Sede educativa:**	SANTANDER
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	111	**PUNTAJE OBTENIDO**	75	**PORCENTAJE %**	67.57% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Tipo P.V.C
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Ladrillo
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 800 l __ Nevera vertical de 1200 a 1600 l __ Nevera vertical de 160l a 2200 l __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: /
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	0	Uso de nevera.

II. AREA DE PREPARACION

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

335

Educación

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

FO-AT-01-04 | 04-02-2020 | Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o logones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	Se observa ollas y calderas de Tamaño grande.
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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Verificación de condiciones de Infraestructura al comedor escolar de la Sede educativa Santander; Se evidencia menaje (Platos, vasos) en mal estado con deterioro y menaje como ollas y pailas son de tamaño grande, que no son usadas para la cantidad de alimentos a preparar.

Cuchara es prestada por el docente de la sede educativa

El techo del área de preparación y consumo presenta aberturas y filtraciones de aguas lluvia

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

Tipo de Vehiculo: camioneta Vía: Yopal - Monterrey Vía - Pavimentada, Se toma como punto de partida la ciudad de Yopal, se dirige al municipio de monterrey - Villanueva, con un total de Km de 93 Km hasta la desviación adelante del rio Tua al lado derecho; se recorren aproximadamente 11 Km de vía sin pavimento y tramos de placa huella hasta la sede educativa. Total de tiempo: 1h y 50 minutos.

FIRMA: Laura Gozmán	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Laura Vanessa Guzmán	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1.084.998677	CEDULA: 1057591328	CEDULA:
TELEFONO: 312 351 65 09	TELEFONO: 3112632750	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional Interv. PAE.	CARGO:

337

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNICO DIVERSIFICADO	**IDC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO**	
SEDE	SANTANDER	**FECHA DE VISITA**	30 05 2025			**RURAL**	X
OPERADOR	DIPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0057 - 2025		**HORA INICIO**	9:30 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:35 a. m.
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (botaderos, moladeros, pantanos, etc.)?	
Cumple	**No cumple** X
Observaciones:	no esta cerca de fuentes de contaminación



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple X	**No cumple**
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple X	**No cumple**
Observaciones:	tipo P.V.C



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple X	**No cumple**
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Techos con aberturas.		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

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:	Techos con aberturas.		



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Natural		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con 7 vasos para el consumo de alimentos		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	10 06 2025	Hora inicio:	10:30am	Institución educativa:	RAFAEL URIBE URIBE
		Hora terminación:	11:15am	Sede educativa:	San Jose de las Columbas
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	81	PORCENTAJE %	71,05
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 X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Alacena

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-01 | 04-02-2025 | Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	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?	0	No hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-01-04 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	33
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	35

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Los cuchillos, cucharones y cucharas son prestados por la manipuladora

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

Recorrido de casco urbano Yopal - Casanare a la Institución Educativa Rafael Uribe Uribe Sede San José de las Guanabanas.

* Distancia: 75,6 Km (pavimentado) yopal - Via Pore. Gira a la derecha 5.2 Km (sin pavimento) gira a la derecha 500 metros se encuentra la sede

*Tipo de Vehiculo: Camioneta

*Tiempo: 2 horas y 15 minutos.

FIRMA: Edit Salud Apoyo	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Edit Salud Apoyo	NOMBRE: Nayda M. Bustos R.	NOMBRE:
CEDULA: 1116040480	CEDULA: 1.118.344.617	CEDULA:
TELEFONO: 3132968257	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Manipulador de alimentos	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	DC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
SEDE	SAN JOSE DE GUANAPALMAS	FECHA DE VISITA	10 06 25			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No	0087 - 2025		HORA INICIO:	10:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INBAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	11:15 a. m.	
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS

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

SI		NO	X

Observaciones: No esta cerca de potenciales fuentes de contaminación



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	El espacio es exclusivo para el consumo		



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con18 pocillos		

Educación

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

Casanare

FO-AT-V6-04 04-03-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	PORE
Fecha de la visita:	10 06 2025	**Hora inicio:**	8:40 am	**Institución educativa:**	RAFAEL URIBE URIBE
		Hora terminación:	9:40 am	**Sede educativa:**	JANEIRO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	89.5	**PORCENTAJE %**	78.51% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Nadma 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?	1	Piso mineral Rojo
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	Piso mineral Rojo
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-01 04-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

7714

Educación

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

FO-AT-V04 [illegible] 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?	17
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	16

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Existe un estante que presenta oxidación
* ollas se encuenta mal estado
* paredes presentan Humedad del Restaurante Escolar
* pisos presentan Grietas área de preparación y Comedor Escolar
*

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

Recorrido de casco urbano Yopal - Casanare a la Institución Educativa Rafael Uribe Uribe sede Janeiro del municipio de Pore.

Distancia: 70 km (pavimentado) de Yopal a Pore - Pore a la Sede (17.7 km) 7.6 km (pavimentado) y 9.6 (sin pavimento)

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 2 horas aproximadamente.

FIRMA: Neida María Girón	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Neida María Girón	NOMBRE: Naydu Murdady Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 52347878	CEDULA: 1.118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3134818337	TELEFONO: 311 763 2150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: profesional de Apoyo Interventoria	CARGO:

397

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL RAFAEL URIBE	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JANEIRO	FECHA DE VISITA	10 de 25		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				
MODALIDAD	PS: PREPARADO IN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

SI		NO	X
Observaciones:	No esta cerca de potenciales fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con ventas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Mineral Rojo		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio exclusivo para el consumo		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta		

7979

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PORE
Fecha de la visita:	10 06 2025	Hora inicio:	11:45 am	Institución educativa:	EL BANCO
		Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	SAN JOSE DE LA CUIMA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	69.52% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimiento.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

350

Educación

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

FO-AT-11-01 16-02-2023 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	2

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido de Casco Urbano Yopal - Casanare a la Institución Educativa El Banco sede San José de la Curama

Distancia: 66,8 Km (pavimentado) Yopal - Vía Pore. gira a la derecha 2,3 Km (sin pavimentado) se encuentra la sede Educativa

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 1 hora y 45 minutos.

FIRMA: Clarena Gaitan	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Clarena Gaitan	NOMBRE: Naydu Mardady Bustos	NOMBRE
CEDULA: 1116040852	CEDULA: 1.118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3227351653	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de Apoyo Intendencia	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**DEC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	
SEDE	SAN JOSE LA CURAMA	**FECHA DE VISITA**	18 DE 25			**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0067 - 2025		**HORA INICIO**	11:45 a. m.	
					HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**I5: PREPARADO EN SITIO**	X	**II: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**III. SERVICIO RESIDENCIAS**		



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



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?	
Cumple X	**No cumple**
Observaciones:	

7721



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un espacio cerrado exclusivo para el comedor		



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta		

7722

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-02-2020 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Chameza
Fecha de la visita:	11 06 2025	Hora inicio:	10:15 AM	Institución educativa:	Jose Antonio Galán
		Hora terminación:	10:50 AM	Sede educativa:	Las Nieves
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	78.95%
CONCEPTO FINAL	favorable con requerimiento				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-XXXX 04-02-2015 Ver. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 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

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
6	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
7	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo
8	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
9	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta

9724

Educación

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

FO-AT-19-04 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	7
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura en la sede educativa las Nieves del municipio de chameza.

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

Recorrido desde Casco Urbano del municipio de yopal hasta la sede educativa Los Nieves del municipio de Chameza.

Distancia: 85,3 Km de los cuales 36,7 Km son de vía sin pavimento
tiempo : 1 hora 58 minutos
Vehículo : Camioneta

FIRMA:
NOMBRE: Luz Stela Correo
CEDULA: 23770291
TELEFONO: 3172632150
CARGO: Supervi. Interna

FIRMA: MARTHA SANCHEZ
NOMBRE: Marta Yanire S.
CEDULA: 46386764
TELEFONO: 3213153168
CARGO: Manipuladora

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

357

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	DC	CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
SEDE	LAS NIEVES	FECHA DE VISITA	11 DE 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA INICIO:	10:15:00 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE UNIFESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	10:50:00 a.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La sede No está cerca de fuentes de contaminación.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Teja eternit		



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 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: El comedor escolar es un espacio, exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas Pipeta

7227

Educación

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

FO-AT-W-04 04-02-2025 Vs 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	11 06 2025	**Hora inicio:**	8:45 am	**Institución educativa:**	SIMON BOLIVAR
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	**Hora terminación:**	9:40 am	**Sede educativa:**	RINCON HONDO
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	66	**PORCENTAJE %**	62.86%

CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)	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	

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

	II. AREA DE PREPARACION ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
	material predominante del techo en ese lugar es?	3	
	material predominante del piso en ese lugar es?	3	
	aterial predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

360

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	0	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A.
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

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

ITEM	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
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

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

	VI. SERVICIOS PUBLICOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
	De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo profundo
	La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo septico
	Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas pipeta

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	22

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Ollas prestadas por la manipuladora
* Existen 2 fondas Grandes y 2 Calderas que pertenece a la sede
* El agua es turbia la que se suministra por pozo profundo a la sede
* los platos y vasos se encuentran en mal estado deteriorado.
* Los techos presentan Filtración de Agua Lluvia el Área de consumo

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

Recorrido de Casco Urbano Yopal- Casanare a la Institución Educativa Simon Bolivar Sede Rincon Hondo:

* Distancia: 90 Km (pavimento) Yopal - Paz de Ariporo y 38,2 Km (pavimentado) paz de aripo a la sede
* Tipo de Vehiculo: Camioneta
* Tiempo: 2 horas y 45 minutos

FIRMA: Lucia Melchor	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lucia Melchor	NOMBRE: Nayda M Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1118537248 yopal	CEDULA: 1.118544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3122553632	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora de alimentos	CARGO: profesional de Apoyo Interventoria	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	IIE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RINCON HONDO	FECHA DE VISITA	11/06/25			HORA INICIO:	8:45 a. m.
OPERADOR	DIPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO IN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

SI	X	NO	
Observaciones:	No está cerca de potenciales fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 10 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	un espacio cerrado exclusivo para el comedor		



Fotografía No. 06	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con dos canecas con tapa.		



Fotografía No. 07	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se evidencia platos en mal estado, es decir en deterioro.		



Fotografía No. 08	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se evidencia vasos desgastados, es decir regular estado		

7732

Educación

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

FO-AT-9104 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	11 06 2025	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR
		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	MANUELA BELTRAN
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	79.5	PORCENTAJE %	69.74%
CONCEPTO FINAL	Favorable con observaciones				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2016 Vo. 4

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	16	
5	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo profundo
	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	40

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* El menaje como ollas, olletas o pailas son prestadas por la manipuladora

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

Recorrido de casco Urbano yopal - Casanare a la Institución Educativa Simon Bolivar sede Manuela Beltran

* Distancia: 90 Km (pavimentado) yopal a paz de Ariporo y 28,2 Km (pavimentado) paz de Ariporo a la sede.

* Tipo de vehiculo: Camioneta

* Tiempo: 2 horas y 20 minutos.

FIRMA: Judin Garcia	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Judin Katiana Garcia	NOMBRE: Nayda Mardory Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 47 395 685	CEDULA: 1118544617	CEDULA:
TELEFONO: 322 887 8572	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo interventoria	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLÍVAR	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MANUELA BELTRAN	FECHA DE VISITA	11 06 25			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

SI		NO	X

Observaciones: No esta cerca de potenciales fuentes de contaminación



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	un espacio cerrado exclusivo para el comedor		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 30 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

7736

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	11 06 2025	Hora inicio:	12:00 M.	Municipio:	Mont
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	1:00 PM	Institución educativa:	Jesus Emiral Pinzon
				Sede educativa:	La Guinea.
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	60.5	PORCENTAJE %	57.62% CONCEPTO FINAL Desfavorable

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No hay espacio
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ / Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ / Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ / Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ / Congelador mediano, de 401 a 800lt _ / Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas o estibas.
	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3.	

II. AREA DE PREPARACION

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

370

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-11-04 09-02-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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.

Educación

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

FO-AT-M-04 08-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	13

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - Maní (94.1 Km) Maní - Sede (25 Km)

Tipo de Terreno: (4.3 Km) Pavimentados 20.7 Km sin Pavimento.
Desde Yopal a la sede (98.4 Km) Pavimentados.

Tipo de Vehículo: Camioneta

Tiempo: 2 Horas 4 15 Minutos.

FIRMA: Karina Ovalle	FIRMA: Paola Martinez.	FIRMA:
NOMBRE: Karina Ovalle	NOMBRE: Paola Martinez.	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 23726432	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 314 211 7207	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA GUINEA	FECHA DE VISITA	11/06/2025		HORA INICIO:	12:00 m	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 pm.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS PREPARADO EN SITIO	X	RL RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: No congela solo refrigera



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 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	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativo para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

Educación

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

FO-AT-XXXX 00-00-2021 Vo. 0

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Monì
Fecha de la visita:	11 06 2025	**Hora inicio:**	9:00am	**Institución educativa:**	Escuelas
		Hora terminación:	10:00am	**Sede educativa:**	San carlos
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	111	**PUNTAJE OBTENIDO**	61.5	**PORCENTAJE %**	55.41 % **CONCEPTO FINAL** Desfavorable

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

FO-AT-V104 04-02-2025 Ro. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-V144 04-01-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- La Estufa y la nevera son Prestadas Por la Comunidad.
- Paredes deteriodadas.
- Mesones del area de Preparación se observan deteriodados.
- Puerta area de Preparación despegada de la Pared, desprotegida.

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

Distancia: Yopal a Maní (94.1 km) - 19.4 km maní a la sede.
Tipo de Terreno: 100 km Pavimentado 13.3 km sin Pavimento.
Tipo de vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 Horas y 30 minutos.

FIRMA:	FIRMA: x Elizabeth	FIRMA:
NOMBRE: Nancy Urrego	NOMBRE: x Elizbeth	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: x 33481583	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: x 3123954949	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: x Economa	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO	
SEDE	SAN CARLOS	FECHA DE VISITA	11/04/2025			RURAL	X
OPERADOR	DELFO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0057 - 2025			HORA INICIO:	09:00 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 am
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



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



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



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en este lugar es?

Cumple		X	No cumple	
Observaciones:	Paredes deterioradas			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple		X	No cumple	
Observaciones:	Prestada por la comunidad			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple		X	No cumple	
Observaciones:				



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 21 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple		X	No cumple	
Observaciones:				



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 37 ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

Cumple		X	No cumple	
Observaciones:	Pozo profundo			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿Qué combustible se utiliza en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple		X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta			

7796

Educación

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

FD-AF-VI-04 04-03-2025 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	11 06 2025	Hora inicio:	09:25 AM	Municipio:	Chameza.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	09:50 AM.	Institución educativa:	Jose Antonio Galan
				Sede educativa:	Jordan Alto
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	92	PORCENTAJE %	80.70%
CONCEPTO FINAL	favorable con requerimientos.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

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

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

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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: N.A

V. SERVICIOS SANITARIOS

TEM	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

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

Educación

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

FO-AT-V1-01 04-02-2022 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	6

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura de la sede Jordan Alto del municipio de Chameza
- La estufa con la que cuenta la sede pertenece a los docente del colegio.
- Las cucharas y cucharones son calidad de prestamo al comedor de la docente.

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

Recorrido: Casco urbano del municipio de Yopal – Sede Jordán Alto del municipio de Chameza.
Distancia: 89.8 Km de los cuales son 14km sin pavimento.
Tiempo: 2 horas y 40 minutos.
Tipo de Vehiculo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lorena Lamus	NOMBRE: Dana M. Polanco	NOMBRE:
CEDULA: 23770297	CEDULA: 24139042	CEDULA:
TELEFONO: 3172672150	TELEFONO: 3217097158	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Interp.	CARGO: Docente.	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	RC	CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
SEDE	JORDAN ALTO	FECHA DE VISITA	11 de 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	09:25:00 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	09:30:00 a.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	
No cumple	X
Observaciones:	Teja Eternit



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Baldosa



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Alacena		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadora?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

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



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Pipeta		

Educación

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

FO-AT-VI-01 | 04-02-2025 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		**Municipio:**	PORE	
Fecha de la visita:	17 06 2025	**Hora inicio:** 10:15 a.m.	**Institución educativa:**	ANTONIO NARIÑO	
		Hora terminación: 11:15 a.m	**Sede educativa:**	SOREE ELECCERENTON	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	73.5	**PORCENTAJE %**	64.47%	**CONCEPTO FINAL**	favorable con requerimientos

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	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?	0	Aclare cuantas tiene la sede:

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se observa menaje (platos, vasos, pocillos) en mal estado y en cantidades insuficientes para la totalidad de los beneficiarios

-Se observa ollas para recibos sin tapa y en mal estado

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

Tipo de Vehiculo: camioneta. Vía Pavimentada Yopal-Pore-Vrda la Plata Se toma como punto de partida la ciudad de Yopal hacia el municipio de Pore. y se recorren aproximadamente 73 Km, se llega al municipio de Pore y se toma la Via Plata-Miralindo se recorren aproximadamente 35 Km. Se gira hacia la izquierda y se avanzan 11 Km hasta la sede educativa para un tiempo total de 2horas. La Via del desvio hacia la sede educativa se encuentra sin pavimento.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Yeidy Merchan	NOMBRE
CEDULA: 1057581328	CEDULA: 1116043502	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO: 3125019139	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Economa	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1163 de 2025
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2025, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	FECHA DE VISITA	12 DE 2025			RURAL	
OPERADOR	DUNCO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No	0087 - 2025		HORA INICIO	10:15 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X		HORA DE TERMINACIÓN	11:05 a.m.	
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					SI: SERVICIO RESERVICIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES FISICAS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Alejado de fuentes de contaminación.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Lamina drywall		



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	ladrillo		



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No funciona		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 36 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Drywall		



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7756

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		
Fecha de la visita: 12 06 2025	Hora inicio: 12:30PM	Municipio:	Tamara
Modalidad del servicio:	Hora terminación: 1:30PM	Institución educativa:	Arturo Calazar Mejia
	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Sede educativa:	Tama Redonda
PUNTAJE ESPERADO 105	PUNTAJE OBTENIDO 75.5	PORCENTAJE % 71.90%	CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

340

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 Ver. 4

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

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

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

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

ITEM	VI. SERVICIOS PUBLICOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1,5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural

Educación

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

FO-AT-V-04 04-02-2025 Rv. 1

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	7

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - Tamara 92 km Tamara - Sede 12 km
Tipo de Terreno: 12 km sin Pavimento 92 km Pavimentados
Tipo de vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 horas y 20 minutos.

FIRMA: [illegible]	FIRMA: *ANDREA SANTIESTEBAN	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: ANDREA SANTIESTEBAN	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: *1006636848	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: *3203345131	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: *ECONOMA	CARGO:

	VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		6/03/2025
			V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
SEDE	SEDE REDONDA	FECHA DE VISITA	12/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO de SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	12:30 pm	
					HORA DE TERMINACIÓN	1:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	TS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadora?

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Tamara
Fecha de la visita:	12 06 2025	**Hora inicio:**	11:15 am	**Institución educativa:**	Arturo Salazar Mejia
		Hora terminación:	12:00 M	**Sede educativa:**	San Jose la Victoria
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	86	**PORCENTAJE %**	75.44%
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?	3	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	0	

Educación

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

FO-AT-VI-01 04-03-2025 No. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3 ¿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	¿Cuntas de las licuadoras que funcionan son industriales? NA.
22	¿La sede cuenta con ollas, ollotas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	60
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - Tamara (92 km) Tamara - Sede 10 km.
Tipo de Terreno: 10 km Sin Pavimento 82 km Pavimentado.
Tipo de Vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 Horas.

FIRMA: Karina Rivera	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: Karina Rivera	NOMBRE: Maria antonia Gutiérrez	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 24143702	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3228710928	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
SEDE	SAN JOSE LA VICTORIA	FECHA DE VISITA	12/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No	0087 - 2025		HORA INICIO	11:15 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE IMPLEMENTACIÓN		X	HORA DE TERMINACIÓN	12:00 m	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



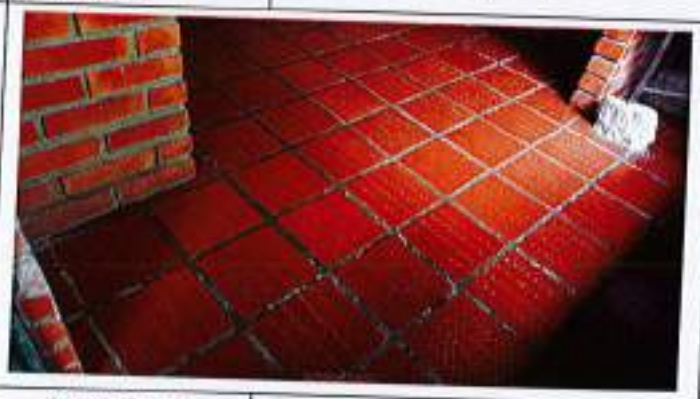
Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



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



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes es ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	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. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Agua de Nacedero		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta		

7766

Educación

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

FO.AE.V1.64 04-02-2025 Vo. 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	12 06 2025	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia
		Hora terminación:	10:00 am	Sede educativa:	La Palma
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	99.5	PORCENTAJE %	85.04%

CONCEPTO FINAL: favorable con requerimiento

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

400

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO.AT.9144 04-02-2025 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-VI-04 | 14-02-2025 | Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: 134 KM Yopal a sede educativa.

Tipo de Terreno: 120 km Pavimentado 14 KM sin Pavimento.

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 3 Horas.

FIRMA: [signature]
NOMBRE: KARINA UNGER
CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prf. de Apoyo.

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Yasmin Cenniza
CEDULA: 1006635919
TELEFONO: 3227736432
CARGO: Manipuladora (Cocinera)

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MORA	DANE	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA PAZUA	FECHA DE VISITA	12/06/2025			HORA INICIO	09:00 am
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Estante		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

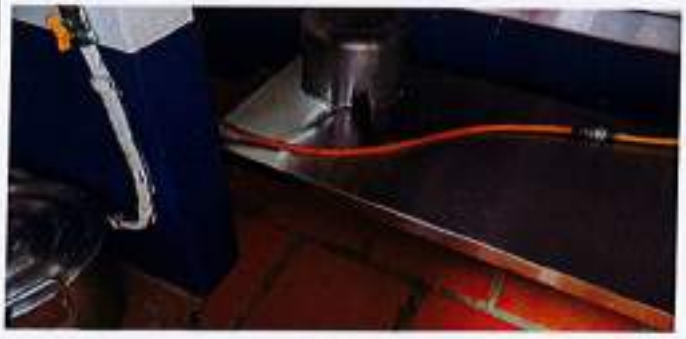
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Intermitente		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD.
Fecha de la visita:	16-06-25	Hora inicio:	10:05 am	Institución educativa:	POLO petrolero
		Hora terminación:	10:55 am	Sede educativa:	pasoreal de la Soledad
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	85.5	PORCENTAJE %	75.001 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. ÁREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: X Nevera domestica vertical de 4001 a 800 lt: _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede:
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: _ Congelador mediano, de 401 a 800lt: _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No Cuentan con estibas
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	
	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

Calendario

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

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

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	No cuentan con vidrios (afectado x lluvia)
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	1	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	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 Sin tapa.

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita de verificación de infraestructura para el programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Pozo Petrolero, Sede paso real de la Soledad, municipio de trinidad.

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

Recorrido desde casco urbano del municipio de yopal hasta la, Sede Educativa paso real de la Soledad. del municipio de trinidad.

Distancia: 138 km de los wales 37 km son de vía sin pavimento hasta la sede educativa
tiempo : 2 horas 25 minutos.
tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Hileidy Cp.	FIRMA:
NOMBRE: Lcda Estela Carrero	NOMBRE: Hileidy Calderón	NOMBRE:
CEDULA: 23770291	CEDULA: 1006450158	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3227590901.	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Ecónoma.	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	PRADAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PASO REAL DE LA SOLEDAD	FECHA DE VISITA	16 05 2025			HORA INICIO	10:05 a.m
OPERADOR	DIPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:45 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	No cumple
Observaciones:	Teja de eternit



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



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



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 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:	El comedor escolar es un espacio exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Gas natural

7776

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	16-06-25	Hora inicio:	12:20 m	Institución educativa:	Pozo petrolero
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )	Hora terminación:	1:10 pm	Sede educativa:	El polito
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	70.37%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	piso cemento.
El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

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

FO-AT-V104 04-02-2015 Vo. 4

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

FO-AT-93-04 04-03-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita de verificación de infraestructura para el programa de alimentación Escolar PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. pozo petrolero, Sede El Palito. del municipio de Trinidad.

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

Recorrido desde municipio de Yopal, hasta la Sede educativa El palito del municipio de Trinidad.

Distancia: 118 KM de los cuales 2,5 Km son de vía sin pavimento hasta la sede educativa

tiempo : 2 horas.

tipo de vehiculo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Ostella Carrero	NOMBRE: Luz Omaida Devia	NOMBRE:
CEDULA: 23720291	CEDULA: 4742606	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3233112571	TELEFONO:
CARGO: Superv. INTER-PAE	CARGO: Manipulador.	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	IIEE	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL PAUTO	FECHA DE VISITA	16.06.2025		HORA INICIO:	12:20:00 m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:10:00 p.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La sede No está ubicada cerca de potenciales fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Estante (alacena).		



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Teja Eternit



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Cemento



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 28 ¿Cuenta con licuadora?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	El comedor escolar es un espacio, exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 30 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Tanque elevado

7784

Educación

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

FO-AT-16-04 04-09-2020 Vo. 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TACARIMENA
Fecha de la visita:	17 06 2025	Hora inicio:	9:30 a.m	Institución educativa:	CRIEET
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )	Hora terminación:	10:40 a.m	Sede educativa:	CAMILO TORRES
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	87	PORCENTAJE %	76.32% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimientos.

ITEM	Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0) 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	Termoacustico
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa / Ladrillo
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l _ Nevera domestica vertical de 400l a 800 l X Nevera vertical de 1200 a 1600 l _ Nevera vertical de 1601 a 2200 l _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 1
?	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 l _ Congelador mediano, de 401 a 800l _ Congelador grande, de 1401 a 1600l _
	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Recipiente plastico con tapa

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

TEM	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 exclushros para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo Profundo
	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	86.
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	32.
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	36.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Techos presentan aberturas y generan filtración de agua e ingreso de plagas

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

Tipo de Vehículo=camioneta Vía: Pavimentada Yopal - Tauramena - Vida Pinalito alto 149 Km, segundo se toma la Vía a la Vereda Turupe con un total de 10 Km total recorrido en tiempo 2 horas y 45 minutos.

FIRMA: ana Judith Reyes	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: ana Judith Reyes	NOMBRE: Geraldine Ramirez Corredor	NOMBRE:
CEDULA: 1006415521	CEDULA: 1057597328	CEDULA:
TELEFONO: 3102768488	TELEFONO: 3122637150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Interventoria PAE	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRET	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA	17/06/2025			HORA INICIO:	9:30 a. m.
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0057 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple
Observaciones:	Techo presenta aberturas



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple
Observaciones:	Baldosa Ladrillo



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con rejillas?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No funciona la parte de congelación.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Techo presenta aberturas.		



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosa		



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7786

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	17 06 2025	Hora inicio:	11:30 a.m	Municipio:	TAURAMENA
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )	Hora terminación:	1:00 p.m	Institución educativa:	CRIEET
				Sede educativa:	LA PRADERA
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	82.5	PORCENTAJE %	72.37.
				CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Zinc
¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Ladrillo/Baldosa

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede:
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	Tamaño Grande
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	65
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	21

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la sede educativa La Pradera del municipio de Tauramena
Se evidencia equipos como nevera y congelador fuera de uso debido a que se encuentran sin funcionamiento.
menaje ollas sin uso debido a que el tamaño es grande, y no es apropiado para las preparaciones.

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

Tipo de Vehiculo: camioneta, Vía pavimentada Yopal - Tauramena
se recorre a proximadamente 154.7 Km hasta la sede educativa con un tiempo de 2 horas y 30 minutos.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Belsira Bonilla.	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Harly Conedor.
CEDULA: 35.285.382	CEDULA: 1057589328	CEDULA: 1118539719
TELEFONO: 3219869734	TELEFONO: 3126327150	TELEFONO: 3108833808
CARGO: manipuladora.	CARGO: Interventoria PAE	CARGO Profesional de Apoyo

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2001, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CINOT	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
SEDE	LA PRADERA	FECHA DE VISITA	17/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO	11:20 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Alejado de fuentes de contaminación.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Recipiente plástico con tapa		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas de pipeta.		

Educación

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

FO-AT-0404 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Santos de Palenque
Fecha de la visita:	18 06 2025	Hora inicio:	8:00 am	Institución educativa:	Tecnico Francisco Lusea
		Hora terminación:	9:20 am	Sede educativa:	Las calles.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	66.67% CONCEPTO FINAL: Favorable con Requerimientos

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No tienen.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N/A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionas? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas o estibas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 04-02-2020 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuantas de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No tiene.

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuantos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No tienen ese servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (sanecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No tiene

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-N-04 04-03-2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo.

Distancia: Yopal - San Luis (102 km) San Luis - Sede (20 km)

Tipo de Terreno: 102 km Pavimentado 20 km sin Pavimento.

Tipo de Vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas y 15 Minutos.

FIRMA: Karina Ungera
NOMBRE: Karina Ungera
CEDULA: 1118542365
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. Apoyo.

FIRMA: Luz Marina Moyllon G.
NOMBRE: Luz Marina Moyllon G
CEDULA: 1324425344 9
TELEFONO: 1
CARGO: ✓

FIRMA:
NOMBRE: Martha Conedor.
CEDULA: 1118539719.
TELEFONO: 3108833805
CARGO: Profesional de Apoyo SED.

V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LICEA	DPTO	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LAS CALLES	FECHA DE VISITA	18/06/2025			HORA INICIO	08:30 am
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	09:30 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	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. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-10-04 | 30-12-2022 | Ver. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque.
Fecha de la visita:	18/6/2025	Hora inicio:	9:45 am	Institución educativa:	Técnico Francisco Lucci
		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	El Garrancho
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	70.5	PORCENTAJE %	61.84 CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No hay Concepto.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	0	No tienen.

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-Vi-04 [illegible] Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 5 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No hay.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	No hay un espacio.
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	No cuentan con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No hay
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No tiene.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto veredal.
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-M-04 04-02-2025 Ver. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-El menaje que se esta utilizando es de los niños.

-Estufa industrial deteriorada.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo.

Distancia: Total - San Luis (102 km) San Luis - Sede (15 km)

Tipo de Terreno: 102 km Pavimentado 13km sin Pavimento.

Tipo de Vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas.

FIRMA: Karina Olveras	FIRMA: Maria Rodriguez	FIRMA:
NOMBRE: Karina Olveras	NOMBRE: Maria Esmeralda R.	NOMBRE
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1.006.568.097	CEDULA:
TELEFONO: 3112682150	TELEFONO: 323 207 6749	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: Economa.	CARGO

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION VULNERABLE MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LOZEA	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	SAN_LUIS_DE_PALENQUE	URBANO	
SEDE	EL GARRANCHO	FECHA DE VISITA	18/04/2025			RURAL	X
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	09:45 am.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	11:00 am.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		M: SERVICIO RESIDENCIAL		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

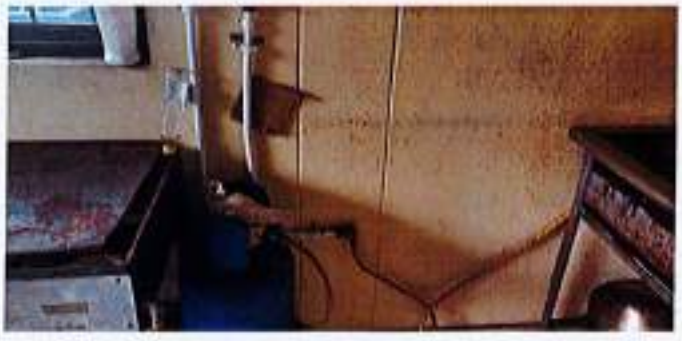
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos puestos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

780

ANEXO 29

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 20 de junio de 2025

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGUN LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025

OPERADOR: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN			x																													
2	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	LAS MERCEDES			x																													
3	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL			x																													
4	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE			x																													
5	AGUAZUL	IE LA TURUA	EL SALITRE			x																													
6	AGUAZUL	IE LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA			x																													
7	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA				x																												
8	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SANTA TERESITA				x																												
9	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA				x																												
10	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TAPIAS				x																												
11	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA				x																												
12	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA				x																												
13	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	SAN RAFAEL DE GUANAPALO				x																												
14	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN					x																											
15	HATO COROZAL	IE ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER					x																											
16	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA					x																											
17	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	EL TRIUNFO						x																										
18	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ - PRIMARIA						x																										
19	PORE	IE EL BANCO	LA MAPORA						x																										
20	PORE	IE EL BANCO	AGUA LINDA						x																										
21	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL						x																										
22	TAURAMENA	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA								x																								
23	AGUAZUL	IE LA TURUA	LA TURUA								x																								
24	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA								x																								
25	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ								x																								
26	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	SAN BENITO								x																								
27	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA NAGÜITO								x																								
28	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD								x																								
29	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAVERO								x																								
30	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS - VDA TEISLANDIA								x																								
31	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA									x																							
32	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL									x																							

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGUN LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025

OPERADOR: DJELO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
33	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER										X																						
34	PORE	IE EL BANCO	SAN JOSE LA CURAMA										X																						
35	PORE	IE RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO										X																						
36	PORE	IE RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS										X																						
37	MANI	IE GAVIOTAS	SAN CARLOS										X																						
38	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	GUINEA											X																					
39	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES											X																					
40	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN											X																					
41	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE											X																					
42	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN											X																					
43	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO											X																					
44	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN											X																					
45	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA												X																				
46	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE LA VICTORIA												X																				
47	TAMARA	IE ARTURO SALAZAR MEJIA	LOMA REDONDA												X																				
48	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	EL PALITO												X																				
49	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	PASO REAL DE LA SOLEDAD															X																	
50	HATO COROZAL	IE BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ															X																	
51	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR															X																	
52	NUNCHIA	IE EL PRETEXTO	COREA															X																	
53	TAURAMENA	IE CRIET	LA PRADERA																X																
54	TAURAMENA	IE CRIET	CAMILO TORRES																X																
55	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES																X																
56	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO																	X															
57	PORE	IE ANTONIO NARIÑO	SAN RAFAEL																	X															
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	6	7	3	4	6	0	0	9	7	7	5	0	0	0	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	57

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 1103 de 2025 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 15 "La interventoría deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las instituciones Educativas según conservación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [...] así mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar un informe mensual"

V: Visita de SMC - IIPS
T: Visita de SMC - RI
Visita mediante Actas de Reunión

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1103 DE 2025
Representante Legal

ANEXO 30

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 20 de junio de 2025

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g
Asesorias & Consultorias

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaesgpae@gmail.com

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DEL 06 DE MARZO DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025
CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S

YOPAL - CASANARE
2025

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaespae@gmail.com

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 7
4.1 OBJETIVO GENERAL 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 7
5. ALCANCE 7
6. METODOLOGÍA 7
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 7
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 15
7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS 15
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 18
8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA. 21
8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES 22
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 31
..... 32

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE 8
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio 8
Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) 9
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). 11
Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). 12
Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI) 12
Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) 13
Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA 13
Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 20 de junio de 2025 15
Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 20 de junio de 2025- modalidad (RPS) y modalidad (RI) 16
Tabla 11. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 01 al 20 de junio de 2025. 22

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 20 de junio de 2025 18
Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 20 de junio de 2025. 19
Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 20 de junio de 2025. 20
Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 20 de junio de 2025. 20
Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 0087 de 2025 comprendida del 01 al 20 de junio de 2025 21

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, se efectuó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa **DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.**

El actual informe, tiene como antecedente general que, la Dirección técnica de cobertura Educativa de Casanare (supervisión) a través del equipo PAE, realizó la verificación del cumplimiento de las actividades inherentes a la Fase de alistamiento de la operación ejecutada por el contratista DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S. (operador), y a su vez, el posterior seguimiento derivado en el marco de la etapa contractual comprendida desde el 27 de enero y hasta el 06 de marzo de 2025, fecha en la cual se suscribió el Contrato de consultoría No. Interno 1103 del 06 de marzo de 2025, con fecha de inicio consecutiva del 07 de marzo de 2025.

Que considerando lo anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 20 de junio de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS) - *Almuerzo* y modalidad Ración Industrializada – (RI), en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 0087 de 2025.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaespae@gmail.com

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Constitución Política de Colombia:** Artículos 209, 270 y 287.
- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021**: "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaespae@gmail.com