Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE							TOTAL SERVICIOS	213 11347
Fecha de la visita:	1	5	0	8	2	5	OPERADOR	Duflo S.A.S	

PRODUCTO												
N°	Ponque cubierto con chocolate	Ponque	Chesecake	Galleta		Durazno	Manzana	Pera	Mani			
1	51	47	46	39		184	155	174	26			
2	45	46	44	36		178	154	175	27			
3	52	38	40	39		170	153	171	26			
4	50	48	41	39		193	154	180	26			
5	52	46	43	39		190	157	183	27			
6	55	46	44	39		208	158	189	26			
7	52	46	49	39		219	162	174	27			
8	52	39	46	38		220	159	183	27			
9	50	53	49	38		183	149	186	27			
10	49	49	46	39		223	158	175	27			
11	45	48	48	40		184	167	173	27			
12	54	40	44	40		197	163	183	27			
13	50	52	40	38		198	161	180	27			
14	49	43	40	36		204	155	185	27			
15	50	40	49	42		198	166	167	27			
16	50	48	44	36		202	148	186	27			
17	48	40	40	40		173	160	166	27			
18	50	43	46	39		182	153	183	27			
19	49	51	40	36		181	147	179	27			
20	49	47	46	46		201	166	174	26			
21	49	45	44	39		206	166	189	26			
22	51	51	40	41		199	167	183	27			
23	47	43	44	40		177	154	181	26			
24	51	51	44	39		196	157	182	28			
25	45	55	40	45		177	161	174	27			
26	49	48	40	40		182	155	188	27			
27	48	40	46	40		196	158	184	26			
28	54	41	40	40		207	160	184	26			
29	50	49	46	40		212	155	171	262			
30	53	48	40	40		171	155	181	27			
31	45	41	48	48		218	166	166	26			
32	50	38	48	47		185	162	191	26			
33	50	46	44	40		179	151	176	27			
34	46	55	44	46		172	156	189	27			
35	47	45	44	51		185	169	180	27			
36	46	43	40	39		170	175	184	28			
37	47	42	40	47		187	156	186	27			
38	46	45	40	40		185	184	181	27			
39	52	45	44	47		172	155	191	26			
40	54	50	44	47		186	150	169	26			
41	50	51	40	39		198	153	172	27			
42	52	52	40	39		207	157	176	27			
43	49	55	44	46		197	157	173	27			
PROMEDIO	49,744186	46,255814	43,465116	40,88372		191,90698	158,69767	179,46512	32,209302			
CUMPLIO	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		Cumple	Cumple	Cumple	Cumple			

154

11348

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO X / RURAL	
		FECHA DE VISITA		15/08/2025 – 16/08/2025	HORA INICIO:	08:00 AM	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025			HORA DE TERMINACIÓN	06:00 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 7: El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 34: El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

155



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 47: Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 59: El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE.

Ítem No 63: Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

11380



FOTOGRAFÍA No. 5	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 38: el operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Ítem No 40: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 41: El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 42: Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

folio 157

11351

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson Garcia			Cargo:	Coord. Operativo
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadpsecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	21 y 22 de Agosto del 2025	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residentes escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio: 7:00 a. m.	Hora terminación: 6:00 p. m.	Número de servicios:	X		X	14341

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

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

458

11352

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos minimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1			

Aseguramiento y control de la calidad e Inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

154

11353

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

160

11354

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO						
59	61	96.7%	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

Observaciones

Se realiza visita a las instalaciones de la Bodega del operador DUFLO servicios integrales SAS, en donde se realiza verificacion de las condiciones de calidad y cantidad de materia prima según remision correspondiente a los municipios, instituciones y sedes educativas donde se presta el servicio de alimentacion escolar PAE, con modalidad (RI) racion industrializada y (RPS) Racion Preparada en sitio. INTERCAMBIOS: Racion Industrializada- Semana 2 (Menu # 8 Tajada Ponque blanco por Galleta chips de chocolate - Menu # 9 Yogurt de fresa UHT por Yogurt de Mora UHT. Racion preparada en Sitio - Semana 4 (Menu # 17 Jugo de Mango -por jugo de guayaba Menu # 19 Jugo de tomate de arbol - por Jugo de Naranja, Menu # 19 Papa Criolla dorada por Platano Dorado). Oficio N° INTER -PAE-DUFLO-190-2025 de fecha 19 de agosto de 2025. -Formatos correspondientes al plan de saneamiento basico se observan diligenciados. Ítem 16: Realizar mantenimiento a techo en área de almacenamiento de ración industrializada y huevos, se evidencia con filtración de agua cuando llueve; Ítem 24 Se evidencia cavas en mal estado, realizar reposición de estas para evitar pérdida de cadena de frio en el transporte y garantizar condiciones de inocuidad en los productos almacenados.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Karina Urueña G	Robin Garcia.
Nombre: Karina Urueña Galindo	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1118542365	Documento: 1048136512
Cargo: Prof. De apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operativo

FIRMA	FIRMA
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo Interventoria	Cargo:

11355

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE										
Fecha de la visita:	2	2	0	8	2	0	2	5	MUNICIPIO DESPACHADO:	HATO COROZAL	
Operador:	DUPLO S.A.S								No Servicios	751	

Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
			X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 25 DE AGOSTO al: 29 DE AGOSTO 2025
	Menú 16 al Menú 20	Menú ___ al Menú ___	Menú ___ al Menú ___		

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo Alegre	C0020525F	24/07/2026	900 ml	___	86	86	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita	0825M223	16082026	500 g	___	242	242	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	SeDespensa	92670407	4072026	250 g	___	64	64	0	C	C	C	C
Azucar	Incauca	230525	230527	500 g	___	56	56	0	C	C	C	C
Harina Blanca	La Nieve	200525	200626	500 g	___	56	56	0	C	C	C	C
Leche Entera en Polvo	Colmolac	10825	10826	380 g	___	68	68	0	C	C	C	C
Lentejas	Emma	140725	140726	500 g	___	48	48	0	C	C	C	C
Pasta espaguetty	La Nieve	27	80726	250 g	___	126	126	0	C	C	C	C
Pasta Rideos	La Nieve	25	200626	250 g	___	43	43	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	50526	N.A	900 g	___	41	41	0	C	C	C	C
Achiote Seco	La Monita	801	82027	30 g	___	40	40	0	C	C	C	C
Mantequilla	Deli Cream	190825	171025	125 g	___	43	43	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	Bary	614125	210226	150 g	___	50	50	0	C	C	C	C
Panela	Reinaldo ruiz Merchan	13082025	13122025	450 g	___	53	53	0	C	C	C	C
Salsa de Mostaza	Bary	513725	170526	110 g	___	44	44	0	C	C	C	C
Ajo	CosechaFruit	___	___	Kg	___	1,11	1,11	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	CosechaFruit	___	___	Kg	___	60,48	60,48	0	C	C	C	C
Cebolla Larga	CosechaFruit	___	___	Kg	___	24,28	24,28	0	C	C	C	C
Papa comun o Negra	CosechaFruit	___	___	Kg	___	92,69	92,69	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	CosechaFruit	___	___	Kg	___	31,8	31,8	0	C	C	C	C
Pimenton	CosechaFruit	___	___	Kg	___	4,2	4,2	0	C	C	C	C
Platano	CosechaFruit	___	___	Kg	___	306,14	306,14	0	C	C	C	C
Remolacha	CosechaFruit	___	___	Kg	___	24,27	24,27	0	C	C	C	C
Repollo	CosechaFruit	___	___	Kg	___	74,32	74,32	0	C	C	C	C

1135

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate Chonto	CosechaFruit	____	____	Kg	____	117,15	117,15	0	C	C	C	C
Zanahoria	CosechaFruit	____	____	Kg	____	75,47	75,47	0	C	C	C	C
Guayaba Madura	CosechaFruit	____	____	Kg	____	59,04	59,04	0	C	C	C	C
Limon	CosechaFruit	____	____	Kg	____	22,44	22,44	0	C	C	C	C
Maracuya	CosechaFruit	____	____	Kg	____	138,74	138,74	0	C	C	C	C
Naranja	CosechaFruit	____	____	Kg	____	73,95	73,95	0	C	C	C	C
Pina	CosechaFruit	____	____	Kg	____	81,18	81,18	0	C	C	C	C
Carne para asar Magra	Porkilandia SAS	2	17 10 2025	500 g	-18	97,2	97,2	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Listo el Pollo	90825	5022026	Kg	-18	86,43	86,43	0	C	C	C	C
Huevos de Gallina	Reinaldo ruiz Merchan	200825	150925	und	____	738	738	0	C	C	C	C
Queso	Llano Lacteos	210825	300925	125 g	4°C	77	77	0	C	C	C	C
Queso	Llano Lacteos	210825	300925	250 g	4°C	19	19	0	C	C	C	C
Queso	Llano Lacteos	210825	300925	500 g	4°C	12	12	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Observaciones :

Porcentaje de cumplimiento: 100%

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez/ Karina Uruella	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1057587328 /1118542365	Documento: 1048736512
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Coordinador Operativo

15 163

11357

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VR-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 2 1 0 8 2 0 2 5 Operador: Dulio Servicios Integrales S.A.S.

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de consumo	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
Yogurt de melocotón	17/07/2025	14/10/2025	YM253	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Leche entera UHT	24/07/2025	21/10/2025	LE267	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Leche saborizada vainilla UHT	30/07/2025	27/10/2025	LV275	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Yogurth de mora UHT	14/08/2025	7/10/2025	YM254	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Avena UHT	29/07/2025	26/10/2025	AV274	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Ponque cubierto con chocolate	N.O	29/09/2025	250536	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Brownie	N.O	7/09/2025	250544	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Galleta chips de chocolate	N.O	18/09/2025	20/08/2025	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Mantecada	N.O	7/09/2025	250544	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Galleta sabor a vainilla	N.O	18/09/2025	200825	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	
Uvas pasas	N.O	13/06/2026	13/06/2025	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	X	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y caracteristicas de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogurt de melocotón	17/07/2025	14/10/2025	YM253	C	C	C	C	C	X	
Leche entera UHT	24/07/2025	21/10/2025	LE267	C	C	C	C	C	X	
Leche saborizada vainilla UHT	30/07/2025	27/10/2025	LV275	C	C	C	C	C	X	
Yogurth de mora UHT	14/08/2025	7/10/2025	YM254	C	C	C	C	C	X	
Avena UHT	29/07/2025	26/10/2025	AV274	C	C	C	C	C	X	
Ponque cubierto con chocolate	N.O	29/09/2025	250536	C	C	C	C	C	X	
Brownie	N.O	7/09/2025	250544	C	C	C	C	C	X	
Galleta chips de chocolate	N.O	18/09/2025	20/08/2025	C	C	C	C	C	X	
Mantecada	N.O	7/09/2025	250544	C	C	C	C	C	X	
Galleta sabor a vainilla	N.O	18/09/2025	200825	C	C	C	C	C	X	
Uvas pasas	N.O	13/06/2026	13/06/2025	C	C	C	C	C	X	

Observaciones:
INTERCAMBIO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA DE LA SEMANA 2
MENU 8: Tajada por Ponque cubierto de chocolate.
MENU 9 Yogurth de fresa por Yogurth de mora.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1057574984	Documento: 1048736512
Cargo: Prof. de Apoyo de Interventoria	Cargo: Coordinador Operativo

164

11538

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03 | CODIGO: FO-AT-VB-01 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 2 1 0 8 2 0 2 5 | Contrato de prestación de servicios No. 0087/2025 | Hora de Inicio: 8:00 a. m. | Hora de terminación: 6:30 p. m.

Operador: Dufla Servicios Integrales | No Servicios 213 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana X | Jornada Tarde

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Caracteristicas Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Verificación Peso / Volumen: Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento
21-ago	Yogurt de melocotón	RPPO	RPPO	RPPO	14/10/2025	YM353	—	C	C	C	C	C	200	219	C
21-ago	Leche entera UHT	RPPO	RPPO	RPPO	21/10/2025	LE267	—	C	C	C	C	C	200	213	C
21-ago	Leche saborizada vainilla UHT	RPPO	RPPO	RPPO	27/10/2025	LV275	—	C	C	C	C	C	200	217	C
21-ago	Yogurth de mora UHT	RPPO	RPPO	RPPO	14/10/2025	YM254	—	C	C	C	C	C	200	224	C
21-ago	Avena UHT	RPPO	RPPO	RPPO	26/10/2025	AV274	—	C	C	C	C	C	200	218	C
21-ago	Ponque cubierto con chocolate	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	25/09/2025	250838	—	C	C	C	C	C	40	40	C
21-ago	Brownie	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	7/09/2025	250844	—	C	C	C	C	C	40	46	C
21-ago	Galleta chips de chocolate	LA HUERTA	LA HUERTA	LA HUERTA	18/09/2025	20/08/2025	—	C	C	C	C	C	40	48	C
21-ago	Mantecado	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	7/09/2025	250844	—	C	C	C	C	C	40	45	C
22-ago	Galleta sabor a vainilla	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	18/09/2025	250825	—	C	C	C	C	C	40	46	C
21-ago	Granadilla	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosecha fruit	——	——	——	C	C	C	C	C	200	245*	C
21-ago	Pera	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosecha fruit	——	——	——	C	C	C	C	C	130	178	C
21-ago	Mandarina	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosecha fruit	——	——	——	C	C	C	C	C	157	204	C
21-ago	Manzana	Cosecha fruit	Cosecha fruit	cosecha fruit	——	——	——	C	C	C	C	C	130	159	C
21-ago	Uvas pasas	La Morita	Casa	La Morita	——	——	——	C	C	C	C	C	25	27	C

Observaciones caracteristicas organolépticas: en verificación se evidencia que los componentes de la Ración Industrializada de la semana 3 (MIÉ) 6 al 10) CUMPLEN con las caracteristicas organolepticas.

Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

Recep. Materia prima: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Cuarto de almac. MP: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ensamble: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Despacho: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: *se evidencio que el peso individual de la granadilla no supera los 200g, por lo tanto el Operador Dufla S.A.S, realizara el envio de 2 unidades de esta fruta, los cuales cumplen con el gramaje (mínimo N°8).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA

Nombre: Nikol Vargas

Documento: 1057574984

Cargo: Prof. de Apoyo de Interventoria

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA

Nombre: Robin Garcia

Documento: 1098736512

Cargo: Coordinador Operativo

165

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA M359

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE										TOTAL SERVICIOS	213
Fecha de la visita:	2	1	0	8	2	5				OPERADOR	Duflo S.A.S	

	PRODUCTO											
N°	Ponque cubierto con chocolate	Mantecada	Brownie	Galleta con sabor a vainilla	Galleta chips de chocolate	Granadilla	Pera	Mandarina	Manzana	Uvas pasas		
1	42	45	45	45	48	97	179	177	166	27		
2	41	44	49	44	50	145	160	187	161	25		
3	39	47	47	40	48	118	171	191	147	26		
4	40	44	47	44	51	104	180	212	166	25		
5	39	47	46	48	45	134	185	294	168	26		
6	40	44	45	48	53	111	177	210	159	26		
7	41	46	44	47	48	130	178	256	171	26		
8	39	45	44	43	47	159	186	208	165	26		
9	40	45	48	45	47	109	188	249	162	26		
10	43	47	47	47	52	149	170	191	159	25		
11	38	44	47	46	48	134	186	185	157	25		
12	37	46	46	42	48	116	174	163	161	26		
13	38	46	44	49	46	111	170	193	169	26		
14	39	45	47	45	50	119	176	205	159	26		
15	40	45	45	51	46	113	188	189	154	25		
16	40	53	47	48	50	139	180	218	167	26		
17	40	48	45	43	50	138	189	155	146	26		
18	37	49	46	47	52	121	177	271	174	25		
19	38	44	43	47	50	142	172	279	159	26		
20	39	44	48	48	40	163	184	199	156	25		
21	39	48	45	40	50	118	171	259	160	25		
22	40	48	47	48	49	155	185	185	164	25		
23	44	48	48	48	45	134	189	247	160	26		
24	40	43	46	41	47	102	181	224	163	26		
25	41	49	44	48	50	109	172	191	151	25		
26	40	41	48	41	47	132	175	284	150	26		
27	40	48	44	44	48	113	178	185	162	26		
28	40	43	48	49	52	121	175	190	145	26		
29	42	47	46	45	49	115	174	195	163	25		
30	42	47	46	40	50	147	188	228	165	27		
31	40	45	44	50	47	113	169	173	157	25		
32	39	43	47	49	50	132	175	146	157	26		
33	40	47	43	48	48	109	173	200	167	24		
34	41	41	43	48	47	118	171	157	170	25		
35	40	43	48	43	51	114	178	164	154	25		
36	42	43	47	49	46	100	189	212	145	25		
37	41	40	45	48	50	148	180	171	153	25		
38	39	46	50	48	50	121	167	158	146	25		
39	39	41	44	48	50	125	184	237	159	25		
40	39	47	47	48	43	160	173	167	146	25		
41	40	40	43	49	48	120	190	154	160	26		
42	40	45	52	48	51	112	191	258	168	26		
43	40	49	47	47	49	122	184	155	157	25		
PROMEDIO	39,9534884	45,3488372	46,0930233	46,139535	48,5116279	125,40	178,65	204,00	159,26	25,53		
CALIFICACION	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		

166

11360

GOBERNACIÓN DE CASANARE ucación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vst 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO X / RURAL	
		FECHA DE VISITA		21/08/2025 – 22/08/2025	HORA INICIO:	07:00 AM	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025			HORA DE TERMINACIÓN	05:00 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 3. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 4. La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	EQUIPOS Y UTENSILIOS
Ítem No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidencia cavas en mal estado.



FOTOGRAFÍA No. 4	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Ítem No 34. El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 40. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 40. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

11362

GOBERNACIÓN DE CASANARE ucación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025





FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD			FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD		
Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.				Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

Se realiza visita a las instalaciones de la Bodega del operador DUFLO servicios integrales SAS, en donde se realiza verificacion de las condiciones de calidad y cantidad de materia prima según remision correspondiente a los municipios, instituciones y sedes educativas donde se presta el servicio de alimentacion escolar PAE, con modalidad (RI) racion industrializada y (RPS) Racion Preparada en sitio. INTERCAMBIOS: Racion Industrializada- Semana 2 (Menu # 8 Tajada Ponque blanco por Galleta chips de chocolate - Menu # 9 Yogurt de fresa UHT por Yogurt de Mora UHT. Racion preparada en Sitio - Semana 4 (Menu # 17 Jugo de Mango -por jugo de guayaba Menu # 19 Jugo de tomate de árbol - por Jugo de Naranja, Menu # 19 Papa Criolla dorada por Platano Dorado). Oficio N° INTER -PAE-DUFLO-190-2025 de fecha 19 de agosto de 2025.

-Formatos correspondientes al plan de saneamiento basico se observan diligenciados.

169

11363

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 02 de septiembre de 2025
OFICIO INTER-PAE-DUFLO-213-2025

Señor
FREDY CAMILO DURAN FLOREZ
R/L DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de consultoría No. 1103 de 2025, que tiene por objeto: **"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 03335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES NEDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar el reporte de la visita realizada por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S, a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 0087 de 2025.

No.	FECHAS	VERIFICACION TÉCNICA DE SMC	PORCENTAJE	CONCEPTO
1	28/08/2025 al 29/08/2025	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACION PREPARADA EN SITIO ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RPS ✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	95%	Muy bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en 9 folios.

Sin otro particular,

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

170

7304

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S			NIT:	891.856.718-6
Contrato de prestación de servicios:	No. 0087 de 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Robinson García			Cargo:	Coord. Operativo
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	calidadparecasanare@duflosas.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	28 y 29 de Agosto del 2025			Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Alimentos	Total servicios
Hora inicio:	7:00 a. m.	Hora terminación:	6:00 p. m.	Número de servicios:	X		X	14341

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

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

171

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados y se realiza verificación semanal respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A			

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
31	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	32	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
33	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	34	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	0
35	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	36	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
37	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e Inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
38	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	39	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

11366

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

40	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	41	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
42	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	43	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
44	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	45	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1
46	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1	47	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1
48	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1	49	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
50	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	51	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
52	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	53	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (Si aplica).	1
54	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	55	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se almacenan en áreas independientes y cuentan con rotulos e identificación.	1
56	Se encuentra publicado un instructivo que indique la dosificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1	57	El operador realiza monitoreo de la calidad del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
58	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	59	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
60	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	61	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

193

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VB-02 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

62	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	63	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
OBTENIDO	ESPERADO						
58	61	95%.	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

Observaciones

Se realiza visita por parte de Interventoria a las instalaciones de la bodega del operador Duflo Servicios Integrales S.A.S con el fin de verificar las condiciones de calidad durante las etapas de recepción, cargue y despacho de materias primas, correspondiente a la modalidad RPS y R.I. Durante la visita se evidencia lo siguiente:Intercambio R.I. semana 1 (menú 1 al 5); menú 1 (galleta chips de chocolate por mogolla miel), menú 2 (ponque cubierto con chocolate por tajada) y menú 3 (Yogurth de melocotón UHT por yogurth de fresa UHT). Los anteriores intercambios cuentan con autorización por parte de Interventoria mediante oficio INTER-PAE-DUFLO-199-2025. Para este despacho fueron enviados los implementos y productos de aseo incluidos los guantes de caucho.Para la sede la Virgen del municipio de Nunchia enviaron Ración Industrializada y para la sede Aposentos de Tamara enviaron materia prima-RPS. Item 16. Se requiere sellar las filtraciones del techo. Item 24. Se evidencia cavas en mal estado. Item 34. Se evidencia personal de bodega sin uso de gorro, tapabocas y en uso de accesorios.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
	Robin Garcia
Nombre: Náydu Mardady Bustos Romero	Nombre: Robinson Garcia
Documento: 1118544617	Documento: 1118836552
Cargo: Prof. De apoyo Interventoria	Cargo: Coordinador Operal.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
Documento: 1057574984	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo Interventoria	Cargo:

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Educación

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1135

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | | |

11367

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 2 8 0 8 2 0 2 5 Operador: OUFICI S.A.S

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2006											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. del Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT MELOCOTÓN UHT	01 08 25	29 10 25	YM279	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
AVENA UHT	27 07 25	24 10 25	AC273	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE ENTERA UHT	05 08 25	03 11 25	LE284	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	07 08 25	04 11 25	LF287	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE		06 10 25	250545	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
CHEESECAKE		14 09 25	250554	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MANTECADA		14 09 25	250554	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA VAINILLA		18 09 25	20 08 25	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
GALLETA CHIPS CHOCOLATE		18 09 25	200825	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
MANÍ		13 06 26	130625	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT DE FRESA MELOCOTÓN UHT	01 08 25	29 10 25	YM279	C	C		C		C	
AVENA UHT	27 07 25	24 10 25	AC273	C	C		C		C	
LECHE ENTERA UHT	05 08 25	03 11 25	LE284	C	C		C		C	
LECHE SABORIZADA DE VAINILLA	07 08 25	04 11 25	LF287	C	C		C		C	
PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE		06 10 25	250545	C	C		C		C	
CHEESECAKE		14 09 25	250554	C	C		C		C	
MANTECADA		14 09 25	250554	C	C		C		C	
GALLETA VAINILLA		18 09 25	20 08 25	C	C		C		C	
GALLETA CHIPS CHOCOLATE		18 09 25	200825	C	C		C		C	
MANÍ		13 06 26	130625	C	C		C		C	

Observaciones:

Se realizan los siguientes intercambios: menú 1, Derivado del cereal: Mogolla miel por galleta Chips de chocolate; Menu 2, Tajada panpao blanco por ponque cubierto de chocolate

Menú 3: bebida lactea, Yogurt de Fresa UHT por Yogurth de Melocotón UHT.

FIRMA	FIRMA
	Robin Garcia
Nombre: Geraldine Ramirez / Karina Urueña	Nombre: Robinson Garcia Zambrano
Documento: 1057587328 / 1138542365	Documento: 1048336512
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo: Coordinador Operativo

176

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | |

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (para perecederos)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Habichuela	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	15,57	15,57	0	C	C	C	C
Repollo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	69,58	69,58	0	C	C	C	C
Tomate	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	90,33	90,33	0	C	C	C	C
Zanahoria	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	59,58	59,58	0	C	C	C	C
Guayaba	Harold Jimenez	N.A	N.A	Kg	Ambiente	54,72	54,72	0	C	C	C	C
Limón	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	27,34	27,34	0	C	C	C	C
Lulo	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	68,4	68,4	0	C	C	C	C
Mango Comun	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	15,14	15,14	0	C	C	C	C
Manzana comun	covechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	6,1	6,1	0	C	C	C	C
Maracuya	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	128,59	128,59	0	C	C	C	C
Papa	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	101,28	101,28	0	C	C	C	C
Pepino	cosechafruit	N.A	N.A	Kg	Ambiente	29,81	29,81	0	C	C	C	C
Carne molida de res magra	Porkilandia	3	24/10/2025	500g	N.O	45,97	45,97	0	C	C	C	C
Carne de res magra	Frigocarnes	120806	20/12/2025	500g	N.O	45,97	45,97	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Reinaldo Ruiz	26/08/2025	12/09/2025	Unidades	Ambiente	684	684	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Listo el pollo	130825-01	9/02/2026	500g	N.O	81,76	81,76	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	25/08/2025	26/10/2025	125g	N.O	50	50	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Lacteos	280825	8/10/2025	500g	N.O	18	18	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Lacteos	280825	8/10/2025	125g	N.O	39	39	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Lacteos	280825	8/10/2025	250g	N.O	23	23	0	C	C	C	C
									Porcentaje de cumplimiento:			100%

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Observaciones :

Se verifica despacho de materia prima, correspondiente a la semana 1 (menú 1 al 5) para Ración preparada en sitio, con destino hacia el municipio de PORE.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Robin Garcia.
Nombre: Naidu Bustos/Nilsi Vargas	Nombre: Robinson Garcia Zambrano
Documento:1118544617/1057574984	Documento: 1048736517
Cargo:Prog. De Apoyo Inbar	Cargo: Coordinador Operativo

8 178

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA M372

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		TOTAL SERVICIOS	213
Fecha de la visita:	2 8 0 8 2 5	OPERADOR	Duflo S.A.S	

PRODUCTO

N°	ponque cubierto de chocolate	Galleta Chip Chocolate	Cheescake	Galleta Vainilla	Mantecada	Manzana	Pera	Banano	Durazno	Mani		
1	46	48	49	50	43	177	175	166	201	25		
2	44	48	46	49	43	190	164	204	181	26		
3	41	48	46	50	43	174	162	157	148	27		
4	37	44	45	50	46	173	163	161	157	27		
5	43	49	45	48	50	184	169	155	156	26		
6	38	49	48	53	46	187	169	167	148	26		
7	45	45	47	51	49	161	168	153	186	26		
8	45	43	48	49	43	163	178	167	142	27		
9	40	48	46	49	48	188	165	178	142	28		
10	40	46	46	53	49	176	166	159	195	29		
11	44	53	44	51	42	176	166	195	171	29		
12	34	47	47	53	41	167	174	175	159	30		
13	44	47	46	52	43	163	171	177	161	29		
14	45	52	47	53	46	179	171	176	148	27		
15	45	52	46	52	43	165	162	177	141	30		
16	44	44	45	50	42	185	160	160	144	24		
17	45	48	47	50	49	169	166	186	175	28		
18	48	46	48	51	44	187	166	174	130	27		
19	43	46	46	51	39	189	165	180	165	27		
20	47	50	45	50	50	179	171	150	187	27		
21	44	43	49	58	43	174	173	180	161	26		
22	48	43	47	50	46	174	173	166	147	25		
23	37	47	47	49	45	175	179	185	137	27		
24	42	46	50	50	43	169	164	166	145	26		
25	41	39	47	50	44	166	170	158	178	26		
26	42	46	46	51	51	170	165	167	172	27		
27	43	43	43	52	45	164	167	204	132	26		
28	44	51	49	53	44	174	164	181	146	27		
29	43	42	46	52	44	174	170	203	130	27		
30	45	42	46	52	46	173	175	186	165	26		
31	46	44	47	50	46	181	171	181	159	25		
32	45	46	46	52	43	173	164	153	160	25		
33	40	53	48	50	47	172	167	151	129	26		
34	42	45	45	51	43	176	167	166	139	26		
35	46	47	47	53	50	176	170	167	124	27		
36	44	51	48	52	44	181	165	165	145	25		
37	41	48	46	51	45	163	174	162	129	26		
38	42	46	48	57	41	185	168	186	149	27		
39	43	52	44	51	43	168	172	189	174	26		
40	43	47	46	50	45	171	166	245	184	26		
41	46	51	47	50	44	193	159	147	137	25		
42	41	46	47	52	44	171	177	182	150	26		
PROMEDIO	43	47,047619	46,5714286	51,2142857	44,8809524	175	168	174	156	27		
CUMPLIO	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple		

174

11373

GOBERNACIÓN DE CASANARE ucación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL PLANTAS DE ENSAMBLE BODEGA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-55 11-06-25 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO X / RURAL	
		FECHA DE VISITA		28/08/2025 – 29/08/2025	HORA INICIO:	07:00 AM	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087-2025			HORA DE TERMINACIÓN	05:00 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 3. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No 3. La edificación está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidencia cavas en mal estado.



FOTOGRAFÍA No. 4	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 34. El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Se evidencia personal de bodega sin uso de gorro, tapabocas y en uso de accesorios.

180



FOTOGRAFÍA No. 5	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 40. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 40. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 40. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 40. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No 43: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD		
Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD		
Ítem No 44: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES

- Se realiza visita por parte de interventoria a las instalaciones de la bodega del operador DUFLO servicios integrales S.A.S, con el fin de verificar las condiciones de calidad durante las etapas de recepción, cargue y despacho de materias primas, correspondientes a la modalidad RPS y RI. Durante la visita se evidencia los siguientes intercambios: RI SEMANA 1 (Menú 1 al 5); menú 1 (galleta chips de chocolate por mogolla miel), menú 2 (ponqué cubierto con chocolate por tajada) y menú 3 (yogurt de melocotón UHT por yogurt de fresa UHT). Los anteriores intercambios cuentan con autorización por parte de interventoria mediante oficio INTER- PAE-DUFLO -199-2025. Para este despacho fueron enviados los implementos y productos de aseo incluidos los guantes de caucho. Para la sede la virgen del municipio de nunchia enviaron ración industrializada y para la sede aposentos de Tamara enviaron materia prima RPS. Ítem 16. Se requiere sellar las filtraciones del techo. Ítem 24. Se evidencia cavas en mal estado. Ítem 34. Se evidencia personal de bodega sin uso de gorro, tapabocas y en uso de accesorios.

ANEXO 26

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11377

CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 Y No. INTERNO 1103 DE 2025

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: AGOSTO DE 2025
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA	
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	
AGUAZUL	CUPIAGUA	Principal	
PAZ DE ARIPORO	) EMPRESARIAL DEL NORTE DE CA	EL BORAL	
PAZ DE ARIPORO	) EMPRESARIAL DEL NORTE DE CA	JOSE DE SUCRE	
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY	
AGUAZUL	CUPIAGUA	UMETE	
PAZ DE ARIPORO	) EMPRESARIAL DEL NORTE DE CA	ISLAS DEL CARIBE	
PAZ DE ARIPORO	) EMPRESARIAL DEL NORTE DE CA	EL CARIBE	
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCIA BOORQUEZ	
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDIN	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	
TRINIDAD	ÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAI	SAN JOAQUIN	
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARIBAY	

11378

CONTRATO DE CONSULTORÍA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 Y No. INTERNO 1103 DE 2025

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

CRONOGRAMA DE VISITAS DE INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: AGOSTO DE 2025																												
			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

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

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1103 DE 2025

185

ANEXO 27

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

1380

Informe Técnico sobre la Infraestructura de Instituciones Educativas Priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) - Departamento de Casanare

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

187

CONTRATO DE CONSULTORIA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2025 No. INTERNO 1103 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PERIODO: DEL 01 AL 31 DE AGOSTO DE 2025
CONTRATISTA: DUFLO SERVICIOS INTEGRALES SAS

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 6
2. MARCO NORMATIVO 6
3. MARCO CONCEPTUAL 7
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 10
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 11
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 14
8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? 14
8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? 15
8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? 15
8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? 15
AREA DE ALMACENAMIENTO. 16
8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? 16
8.6 El material predominante del techo en ese lugar es: 17
8.7 El material predominante del piso en ese lugar es: 17
8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 18
8.9 ¿Cuenta con neveras? 18
8.10 ¿Cuenta con congeladores? 20
8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? 21
8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? 21
AREA DE PREPARACION. 22
8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? 22
8.14 El material predominante del techo en ese lugar es: 22
8.15 El material predominante del piso en ese lugar es: 23
8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 23
8.17 ¿Cuenta con estufas? 23

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?: 26
8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? 29
8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? 30
8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? 31
AREA DE CONSUMO 32
8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? 32
8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? 32
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS 33
8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? 33
8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? 34
8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? 34
8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? 35
8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? 35
SERVICIOS SANITARIOS 36
8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? 36
SERVICIOS PUBLICOS 37
8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? 37
8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? 38
8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? 38
8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? 39
INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO 41
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 43

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas. 10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura 10
Tabla 3 Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025. 12
Tabla 4. Sedes con concepto sanitario emitido por Secretaría de Salud. 15
Tabla 5. Sedes educativas que NO cuentan con área dedicado al almacenamiento de alimentos. 16
Tabla 6. Sedes educativas con piso en área de almacenamiento en cemento y gravilla. 17
Tabla 7. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 18

Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con neveras priorizadas en RPS ---- 20
Tabla 9. Relación de novedades del estado de los congeladores en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 ---- 20
Tabla 10. Sedes sin muebles y elementos para almacenamiento de alimentos. ---- 22
Tabla 11. sedes con área de preparación en material no sanitario. ---- 23
Tabla 12. Relación de sedes con estufas en calidad de préstamo por terceros. ---- 23
Tabla 13. Relación de sedes educativas que no cuentan con licuadoras ---- 26
Tabla 14. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 ---- 27
Tabla 15. Relación de sedes educativas que no cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE ---- 29
Tabla 16. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE ---- 30
Tabla 17. Relación de sedes educativas que no cuentan con cucharones y cucharas para servir exclusivos para el uso del PAE ---- 31
Tabla 18. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos ---- 32
Tabla 19. Relación de sedes educativas que no cuentan área para disposición de residuos ---- 33
Tabla 20. Relación de sedes educativas que no realizan adecuadamente la disposición de residuos ---- 34
Tabla 21. Relación de sedes educativas que no poseen canecas para recolección de residuos. ---- 35
Tabla 22. Relación de sedes con servicio de electricidad intermitente ---- 37
Tabla 23. Relación de sedes educativas sin servicio de electricidad y priorizadas en RPS ---- 37
Tabla 24. Relación sedes sin suministro directo de agua. ---- 38
Tabla 25. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE. ---- 39
Tabla 26. Relación de menaje por sede educativa ---- 41

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

1. INTRODUCCIÓN

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

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 31 de agosto de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI) se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1103 de 2025, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

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

2. MARCO NORMATIVO

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

192

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

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

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas.

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

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

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

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

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

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

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 31 de agosto de 2025, el cual se abordará teniendo en cuenta las diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE AGOSTO 2025

Para el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, se realizaron un total de cuarenta y dos (42) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3 Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	5/08/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	69%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2.	5/08/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	56%	DESFAVORABLE
3.	5/08/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	66%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
4.	6/08/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	57%	DESFAVORABLE
5.	6/08/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
6.	6/08/2025	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	61%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
7.	12/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
8.	13/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
9.	13/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
10.	13/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	59%	DESFAVORABLE
11.	14/08/2025	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
12.	14/08/2025	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
13.	14/08/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	69%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
14.	14/08/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	85%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
15.	14/08/2025	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA.	82%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
16.	14/08/2025	AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	77%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
17.	14/08/2025	AGUAZUL	CUPIAGUA	Principal	87%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
18.	19/08/2025	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	76%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
19.	19/08/2025	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	64%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
20.	19/08/2025	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	64%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
21.	20/08/2025	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
22.	20/08/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	60%	DESFAVORABLE
23.	20/08/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	66%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
24.	20/08/2025	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	59%	DESFAVORABLE
25.	20/08/2025	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	72%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
26.	20/08/2025	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	80%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
27.	20/08/2025	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	86%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
28.	21/08/2025	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
29.	21/08/2025	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
30.	21/08/2025	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
31.	21/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	72%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
32.	21/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
33.	21/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	70%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
34.	25/08/2025	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
35.	26/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	60%	DESFAVORABLE
36.	26/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
37.	26/08/2025	TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ	74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

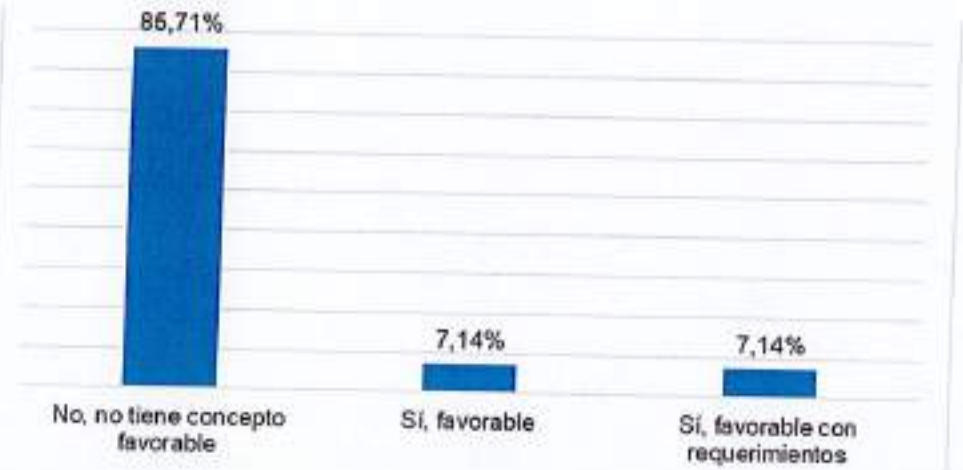
ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
38.	26/08/2025	TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
39.	26/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
40.	27/08/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	63%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
41.	27/08/2025	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
42.	27/08/2025	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

A continuación, se relaciona el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 31 de agosto de 2025, presentando la evaluación de cada uno de los aspectos técnicos especificos. Así mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las sedes educativas en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 0087 de 2025.

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



El 85.71% de las sedes educativas no cuentan con concepto sanitario, es importante realizar un llamado a las Entidades territoriales con el fin de determinar si las visitas fueron realizadas pero no se deja soporte de la misma en la sede eductiva o por lo contrario no se ha logrado la cobertura de las sedes priorizadas con el programa de alimentacion escolar -PAE del Departamento de Casanare. Sin embargo en tabla 4 relacionamos las sedes que si cuentan con soporte de vista en la sede eductiva.

Tabla 4. Sedes con concepto sanitario emitido por Secretaria de Salud.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL

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

A la pregunta, ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, se encuentran ubicadas en lugares que no son considerados fuentes de contaminación, pemitiendo minimizar los riesgos externos como podrian ser contaminacion del aire, fuentes hidricas, aumentos de plagas y roedores entre otros.

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

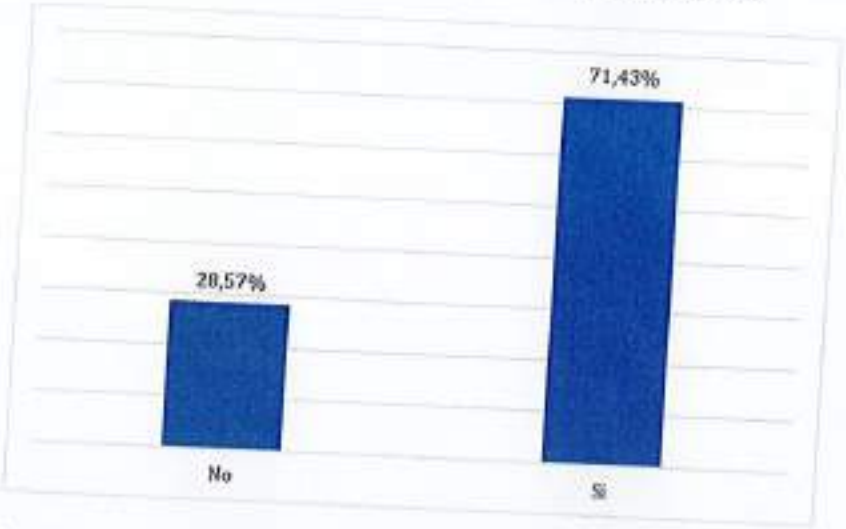
A la pregunta, ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, se encuentran ubicadas en zonas seguras, a pesar de que según su referencia geográfica corresponden a ruralidades dispersas, a la fecha no se han presentados conflictos o situaciones de orden social que altere el funcionamiento del programa de alimentación escolar.

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

A la pregunta, ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?, el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, informaron afectación poco frecuente, teniendo en cuenta que no se cuenta con variables diferentes como Ninguna frecuencia.

AREA DE ALMACENAMIENTO.

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



A pesar que más de la mitad de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, cuentan con un área dedicada para el almacenamiento de los alimentos, es importante mencionar que 12 sedes (tabla 5) no cuentan con esta área, lo que lleva a compartir áreas que generalmente es la de produccion con la de almacenamiento, interrumpiendo y llevando a cruces en la secuencia logica del proceso, lo que representa un riesgo de carácter sanitario.

Tabla 5. Sedes educativas que NO cuentan con área dedicado al almacenamiento de alimentos.

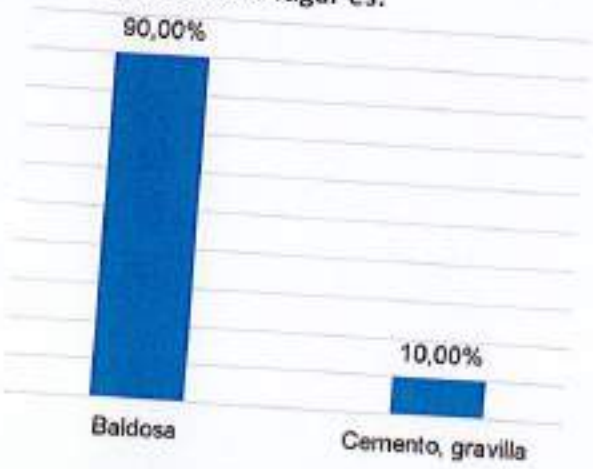
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	ALMUERZO
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	ALMUERZO
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	ALMUERZO

8.6 El material predominante del techo en ese lugar es:

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

8.7 El material predominante del piso en ese lugar es:



A la pregunta, "El material predominante del piso en ese lugar es:", el 90% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 que cuentan con un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos que en este caso corresponden a 27 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que para estas 27 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE. un 10% tiene el piso en cemento y gravilla lo que requiere de intervención para garantizar el cumplimiento de la norma sanitaria. Estas sedes se relacionan en tabla 6.

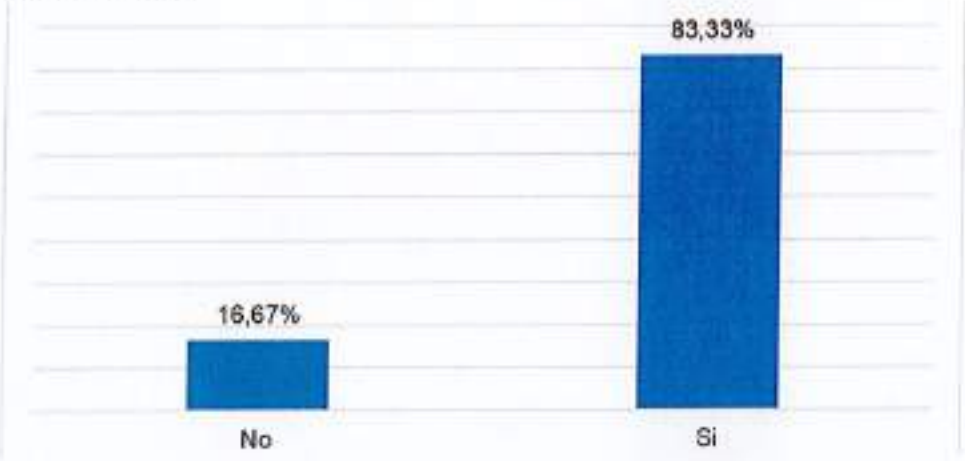
Tabla 6. Sedes educativos con piso en área de almacenamiento en cemento y gravilla.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL

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

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

8.9 ¿Cuenta con neveras?



En este ítem es importante realizar un análisis detallado por sedes debido a que se presentan situaciones como: sedes que cuentan con neveras, pero no funcionan o funcionan algunas. Por tanto, en la tabla 7 se relacionan las sedes que cuentan con neveras, pero no funcionan, se aclara que dicha información se trasladó al operador con el fin de realizar mantenimiento correctivo sobre todo porque se encuentran priorizadas en la modalidad de atención ración preparada en sitio (RPS) complemento alimentario almuerzo y en la tabla 8 las sedes que no cuentan con neveras, pero se encuentran priorizadas como RPS, esto pone en riesgo la calidad de los alimentos, dado que en estas instituciones se da uso de neveras de terceros (docentes, padres de familia, manipuladora entre otros) para lograr garantizar la cadena de frio.

Tabla 7. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUANTAS DE ESAS FUNCIONAN
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO	1	TODAS
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO	1	TODAS
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO	1	TODAS
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO	1	TODAS
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	ALMUERZO	2	TODAS

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	ALMUERZO	2	LA MITAD
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	ALMUERZO	1	TODAS
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	ALMUERZO	1	LA MITAD
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	ALMUERZO	1	TODAS
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	ALMUERZO	1	NINGUNA
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	ALMUERZO	1	TODAS
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA.	ALMUERZO	1	TODAS
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	1	TODAS
AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	1	TODAS
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	ALMUERZO	1	TODAS
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	ALMUERZO	1	TODAS
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	ALMUERZO	1	TODAS
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	ALMUERZO	1	TODAS
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ	ALMUERZO	1	TODAS
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	ALMUERZO	1	TODAS
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	ALMUERZO	1	TODAS
AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	ALMUERZO	2	TODAS
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	ALMUERZO	1	TODAS
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	ALMUERZO	1	TODAS
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ALMUERZO	1	NINGUNA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO	1	TODAS

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	ALMUERZO	1	TODAS
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	ALMUERZO	1	NINGUNA

Tabla 8. Relación de sedes educativas que no cuentan con neveras priorizadas en RPS

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	ALMUERZO
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	ALMUERZO

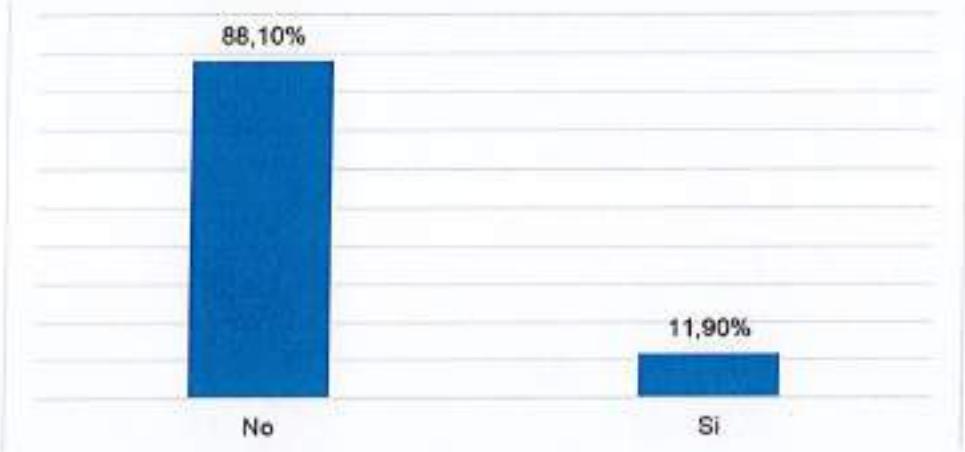
8.10 ¿Cuenta con congeladores?

Si bien las neveras traen acondicionada un área de congelación, es importante resaltar que algunas sedes del Departamento cuentan con congeladores, permitiéndoles hacer un adecuado almacenamiento de los alimentos perecederos, teniendo en cuenta su origen, sin embargo, también son utilizados para mantener preparaciones como jugos y ensaladas en temperaturas seguras. Esto equivale a 08 sedes educativas que si tienen un congelador adicional.

Tabla 9. Relación de novedades del estado de las congeladores en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025

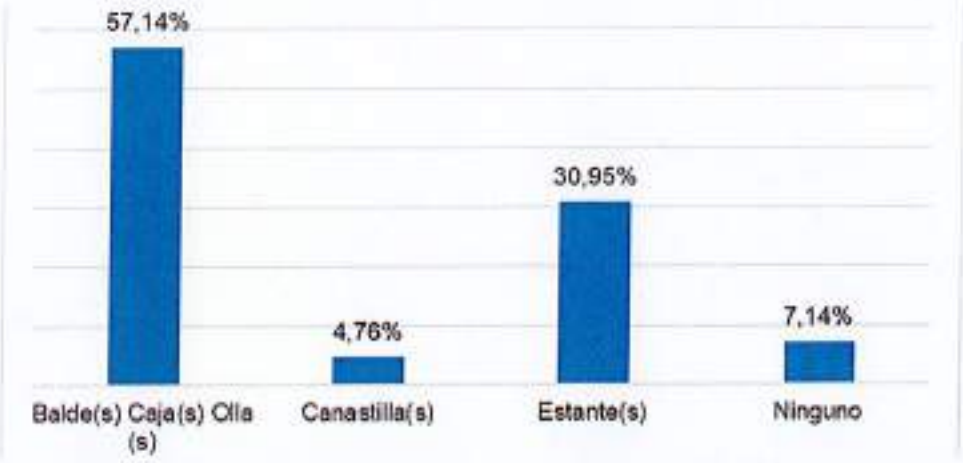
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTAS DE ESAS FUNCIONAN
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO	1	TODAS
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO	1	TODAS
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	ALMUERZO	1	TODAS
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ALMUERZO	1	TODAS
AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	2	TODAS
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	1	TODAS
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA.	ALMUERZO	1	TODAS
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	ALMUERZO	1	TODAS

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



La grafica nos permite evidenciar que solo el 11.90% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, cuentan con tarimas o estibas para almacenamiento de alimentos, y un total de 37 sedes no cuentan con dicho elemento, necesario para almacenar, teniendo en cuenta que se encuentran priorizadas en modalidad de atención RPS.

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



La grafica permite evidenciar que en promedio la mitad de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, no cuentan con los elementos necesarios para almacenamiento adecuado de alimentos, teniendo en cuenta que las sedes corresponden a sedes rurales dispersas, la proliferación de animales, roedores y vectores en mayor, por ende, los alimentos requieren de un almacenamiento hermético, que limite el ingreso de estos. Es importante resaltar, que las sedes relacionadas en tabla 10 no cuentan con ningún elemento para almacenar adecuadamente los alimentos.

Tabla 10. Sedes sin muebles y elementos para almacenamiento de alimentos.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO

AREA DE PREPARACION.

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

Las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 cuentan en un 100% con área de preparación de alimentos.

8.14 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del techo en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos

que en este caso corresponden a 42 sedes, el material predominante es techo de concreto, metal o acero, lo que indica que para estas 42 sedes el techo se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.15 El material predominante del piso en ese lugar es:

A la pregunta, "El material predominante del piso en ese lugar es:", el 95.12% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso correspoden a 42 sedes, el material predominante del piso es baldosa, lo que indica que 39 sedes el piso se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, sin embargo, 02 sedes educativas requieren intervención de pisos, dado que corresponde a cemento o gravilla, lo que acumula polvo y suciedad, las cuales se relacionana en tabla 11.

Tabla 11. sedes con área de preparación en material no sanitario.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES

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

A la pregunta, "El material predominante de las paredes en ese lugar es:", el 100% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 que cuentan con un espacio dedicado a la preparación de alimentos que en este caso corresponde a 42 sedes, el material predominante de las paredes es Bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, lo que indica que para estas 44 sedes las paredes se encuentra construido en material sanitario, salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

8.17 ¿Cuenta con estufas?

Es importante aclarar que el 100% sedes cuentan con estufa propia, sin embargo, en la tabla 12 se relaciona el estado de estas, con el fin de identificar posibles mantenimientos.

Tabla 12. Relación de sedes con estufas en calidad de préstamo por terceros.

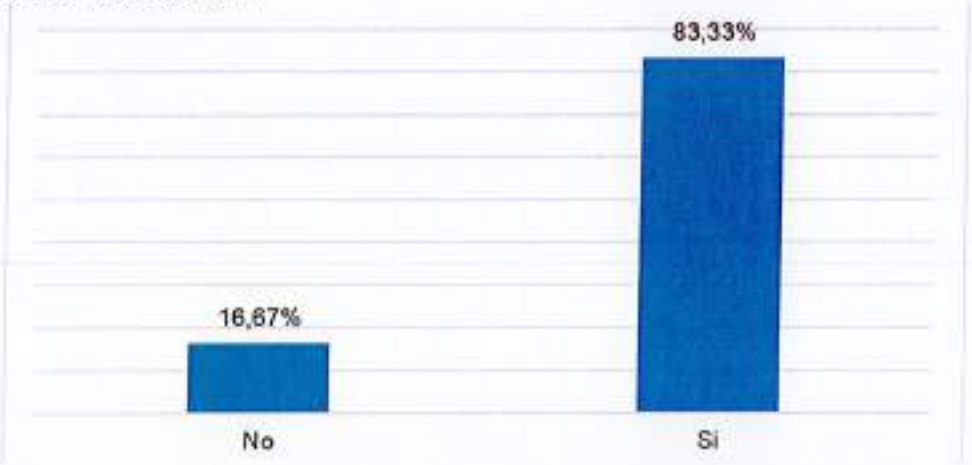
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUANTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO	1	3	3
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO	1	3	3
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO	1	4	3

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO	1	3	3
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	INDUSTRIALIZADA	1	2	2
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	ALMUERZO	1	4	2
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	INDUSTRIALIZADA	1	4	3
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	ALMUERZO	1	4	4
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	INDUSTRIALIZADA	1	3	3
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	ALMUERZO	1	4	4
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	ALMUERZO	1	4	3
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	ALMUERZO	1	3	3
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	ALMUERZO	1	3	3
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	ALMUERZO	1	3	3
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA.	ALMUERZO	1	3	2
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	1	3	0
AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	2	6	3
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	ALMUERZO	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	ALMUERZO	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	ALMUERZO	1	3	3

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	ALMUERZO	1	4	3
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO	1	4	4
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	ALMUERZO	2	7	4
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO	2	3	3
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	ALMUERZO	1	4	4
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	ALMUERZO	1	4	4
AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	ALMUERZO	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	ALMUERZO	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	ALMUERZO	1	3	3
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ALMUERZO	1	3	3
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	ALMUERZO	2	7	4
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	ALMUERZO	1	2	2
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO	1	2	2
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	ALMUERZO	1	3	3
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	ALMUERZO	1	4	4
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	ALMUERZO	1	3	2
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ	ALMUERZO	1	4	3
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	ALMUERZO	1	4	4

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS QUEMADORES O FOGONES TIENEN EN TOTAL SUS ESTUFAS	CUÁNTOS DE ESOS QUEMADORES FUNCIONAN CORRECTAMENTE
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	ALMUERZO	1	3	3
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO	1	3	3
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	ALMUERZO	1	3	2
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO	1	4	3

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?:



Las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 cuentan en su mayoría con licuadoras, sin embargo 07 sedes (tabla 13) no tienen dicho equipo de propiedad de la sede educativa, es decir, son prestamos de terceros (padres de familia, manipuladoras de alimentos, docentes, JAC, entre otros).

Tabla 13. Relación de sedes educativas que no cuentan con licuadoras

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	ALMUERZO

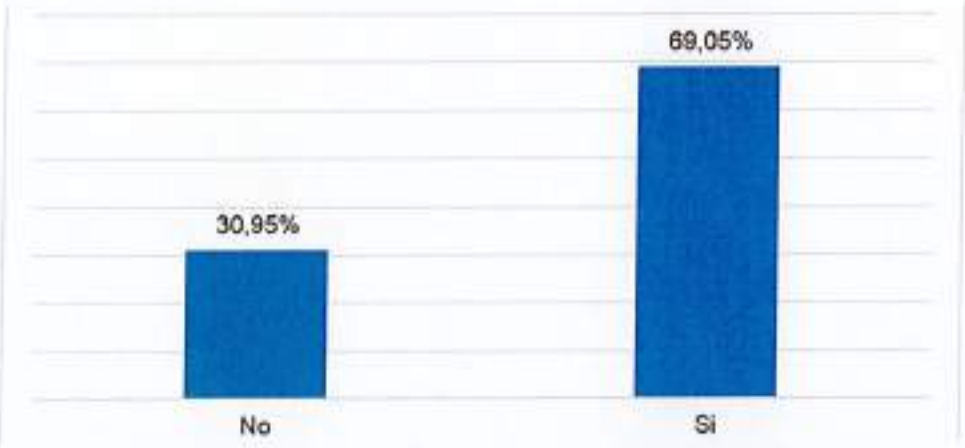
Tabla 14. Relación de novedades del estado de las licuadoras en las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO	1	TODAS	0
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO	1	TODAS	0
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO	1	TODAS	0
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO	1	TODAS	0
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	ALMUERZO	1	TODAS	0
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	ALMUERZO	1	TODAS	0
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA	ALMUERZO	1	TODAS	1
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	1	TODAS	1
AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	ALMUERZO	2	TODAS	1

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	ALMUERZO	1	TODAS	0
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	ALMUERZO	1	TODAS	0
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO	1	TODAS	0
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	ALMUERZO	2	LA MITAD	0
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	ALMUERZO	1	TODAS	0
AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	ALMUERZO	1	TODAS	0
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	ALMUERZO	1	TODAS	0
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	ALMUERZO	2	TODAS	1
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO	1	TODAS	0
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	ALMUERZO	1	TODAS	1

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	CUANTAS TIENE LA SEDE	CUÁNTOS DE ESOS FUNCIONAN	CUÁNTAS DE LAS LICUADORAS QUE FUNCIONAN SON INDUSTRIALES
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	ALMUERZO	1	TODAS	0

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

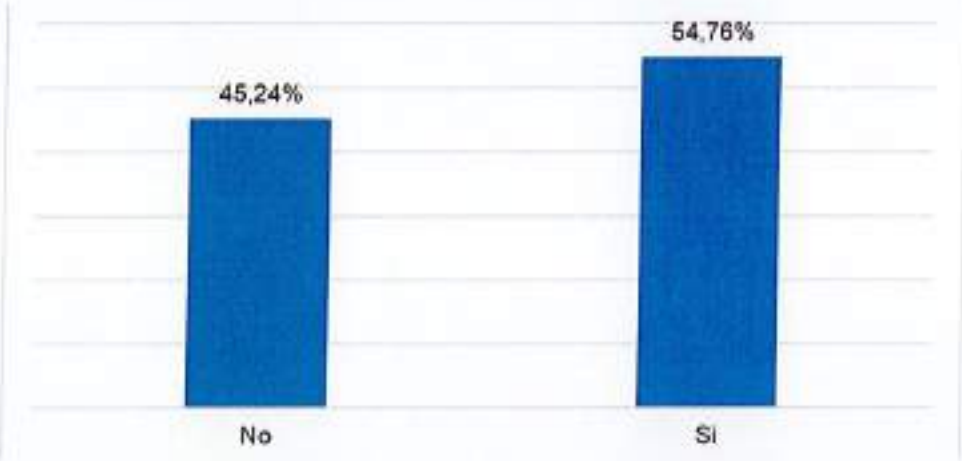


El 69.05% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE, sin embargo, 13 sedes educativas relacionadas en la tabla 15, cuentan con dicho menaje, pero son propiedad de terceros, por ende, no son de uso exclusivo del PAE.

Tabla 15. Relación de sedes educativas que no cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	ALMUERZO
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO

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



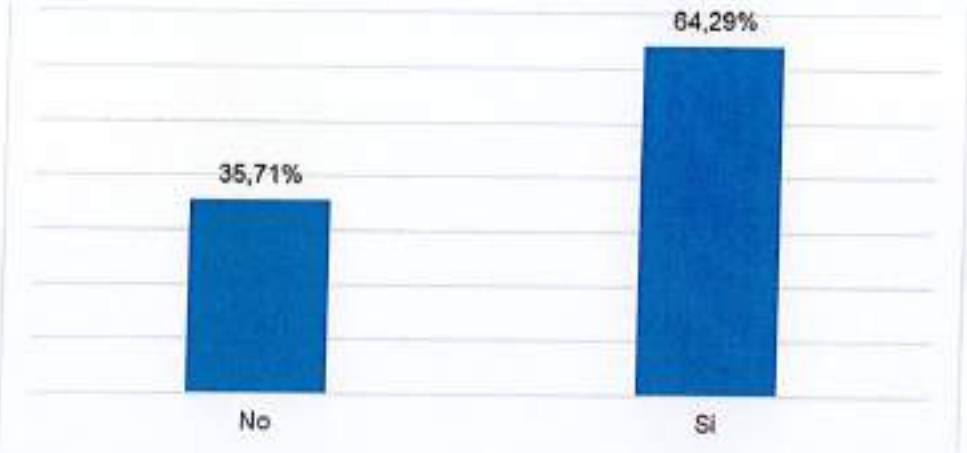
En este ítem es importante mencionar que los cuchillos son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación de alimentos y solo el 54.76% de las sedes cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE, mientras que 19 sedes educativas hacen uso de cuchillos en calidad de préstamo de terceros (docentes, padres de familia, manipuladora entre otros) para lograr el acondicionamiento de los alimentos.

Tabla 16. Relación de sedes educativas que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	ALMUERZO
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	ALMUERZO
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO
AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	ALMUERZO
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	ALMUERZO

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



En este ítem es importante mencionar que los cucharones y cucharas para servir son herramienta fundamental en la ejecución de los procesos de preparación, cocción y servido de alimentos y solo el 64.29% de las sedes cuentan con estos elementos exclusivos para el uso del PAE, mientras que 15 sedes educativas hacen uso de cucharones y cucharas para servir en calidad de préstamo de terceros (docentes, padres de familia, manipuladora entre otros) para lograr el servido de los alimentos, las cuales son relacionadas en tabla 17.

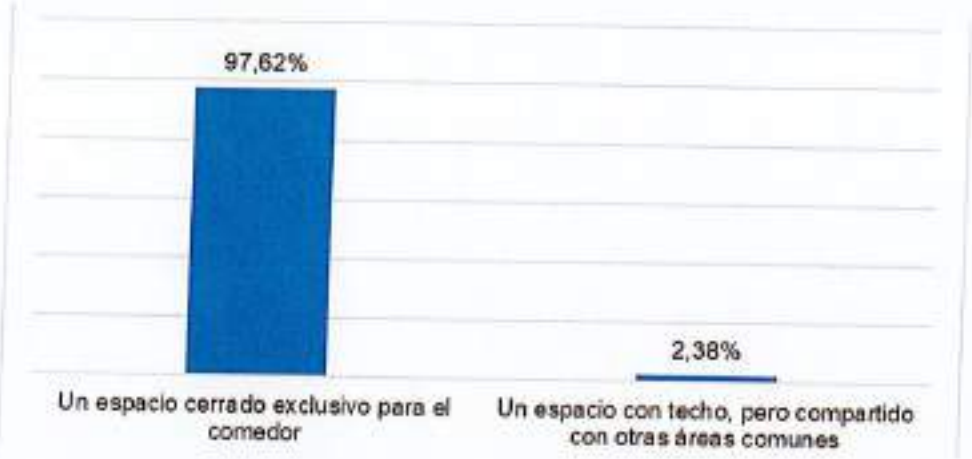
Tabla 17. Relación de sedes educativas que no cuentan con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	ALMUERZO
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	ALMUERZO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	ALMUERZO

AREA DE CONSUMO.

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



De las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, se evidenció que 01 de ellas no cuentan con un espacio exclusivo para el consumo de los alimentos y es un espacio compartido como halls, pasillos, aulas múltiples entre otros como se relaciona en tabla 18.

Tabla 18. Relación de sedes educativas que no cuentan área exclusiva para el consumo de alimentos

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	ALMUERZO

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

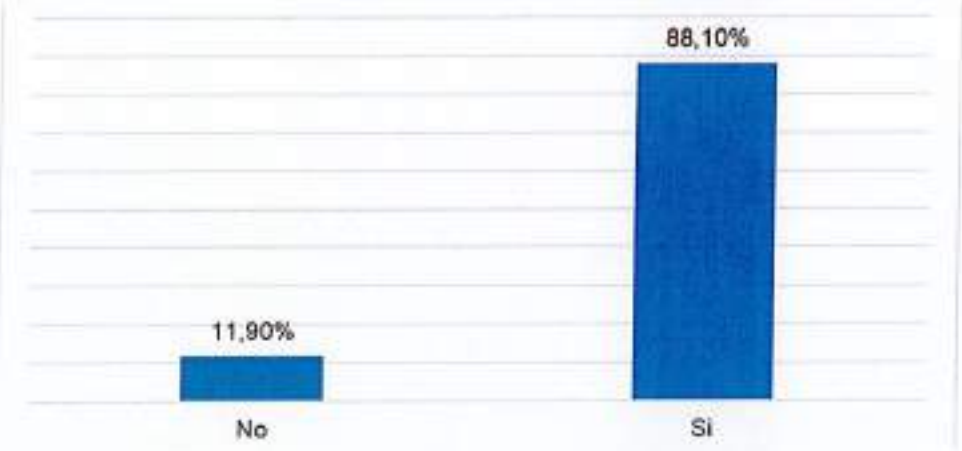


Este ítem permite evidenciar que solo en el 85.71% de las sedes educativas se cuentan con las mesas y sillas necesarias para el consumo de los alimentos de la totalidad de beneficiarios focalizados para la modalidad de

atención RPS, sin embargo, es importante aclarar que el área total del comedor no es un limitante para la acomodación de los beneficiarios, dado que se organizan turnos y horarios de consumo.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

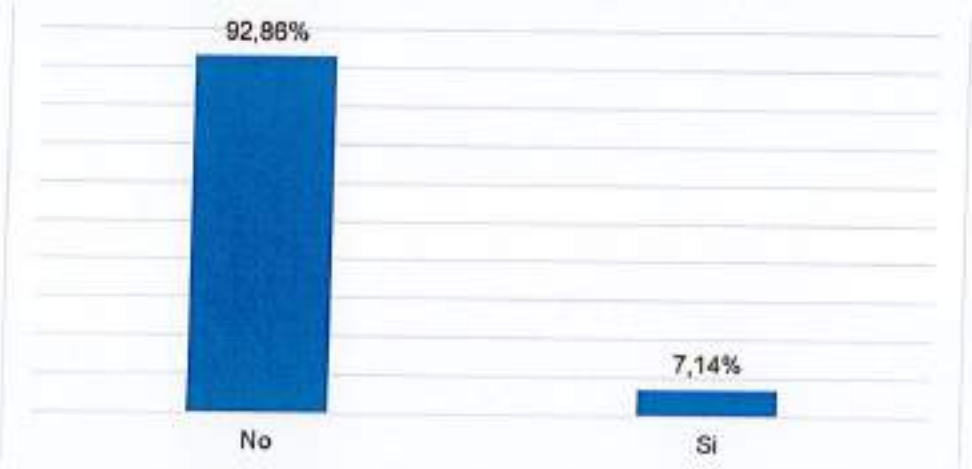


Este ítem permite evidenciar que el 88.10% de las sedes educativas cuentan con un espacio o área demarcada para la disposición de residuos, sin embargo, 05 sedes (tabla 19) no cuentan con dicha área lo que limita el cumplimiento de la normatividad sanitaria (resolución 2674 de 2013), dado a que no es posible evacuar los residuos del área de preparación de manera frecuente, sino hasta finalizar el servicio.

Tabla 19. Relación de sedes educativas que no cuentan área para disposición de residuos

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	ALMUERZO

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



Este ítem permite evidenciar que el 92.86% de las sedes educativas no cuentan con el servicio de recolección de basuras, debido a que la mayoría de las sedes educativas focalizadas para PAE, se encuentran geográficamente ubicadas en la ruralidad dispersa del Departamento de Casanare, por tanto, el 7.14% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 si cuentan con el servicio al ubicarse cerca de cabeceras municipales o en corregimientos.

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



El 95.24% de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025 informaron reciclar los residuos orgánicos provenientes de los restos de alimentos, es decir, dar destino como compost, sin embargo, las demás sedes no realizan una adecuada disposición debido a que hacen quema o entierro de los mismos, en zona que podrían convertirse en focos de insalubridad, esta situación sucede en 02 sedes educativas relacionadas en tabla 21.

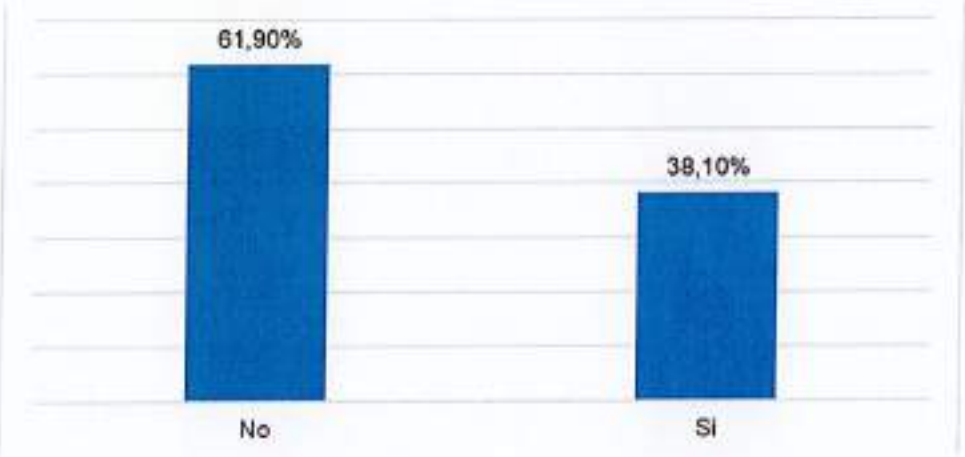
Tabla 20. Relación de sedes educativas que no realizan adecuadamente la disposición de residuos

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	ALMUERZO
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	ALMUERZO

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

A este ítem el 100% de las sedes visitadas del 01 al 31 de agosto de 2025 afirmaron clasificar los residuos y el operador suministra las bolsas realizando la clasificación según la Resolución No. 2184 de 2019.

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



Cerca de la mitad de las sedes educativas cuentan con canecas para la disposición de residuos, sin embargo, un gran porcentaje solo realizan la clasificación en las bolsas entregadas por el operador, debido a que no poseen recipientes, lo que representa un riesgo de contaminación, generando olores y atrayendo vectores. Por ende, es importante dotar las sedes educativas de dicho elemento, en tabla 21 se relacionan aquellas sedes que no poseen canecas.

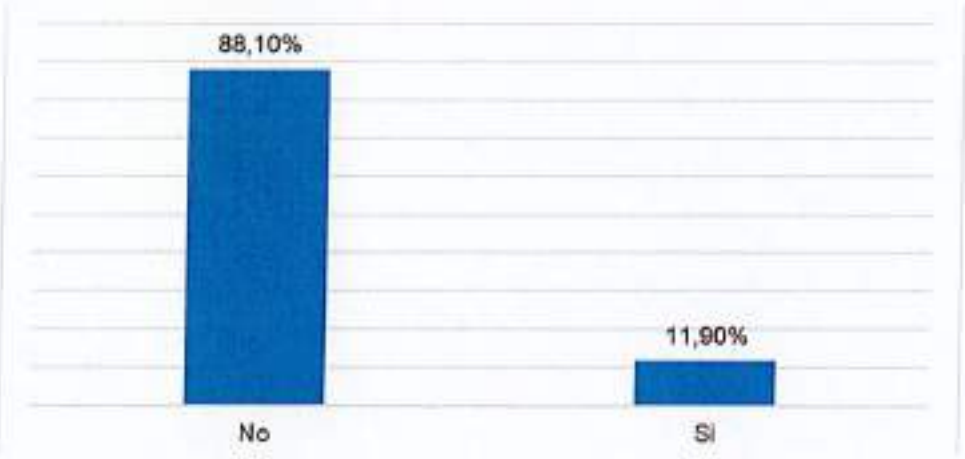
Tabla 21. Relación de sedes educativas que no poseen canecas para recolección de residuos.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	ALMUERZO
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	ALMUERZO
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	ALMUERZO
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	ALMUERZO

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	ALMUERZO
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	ALMUERZO
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	ALMUERZO
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	ALMUERZO
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	ALMUERZO

SERVICIOS SANITARIOS

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

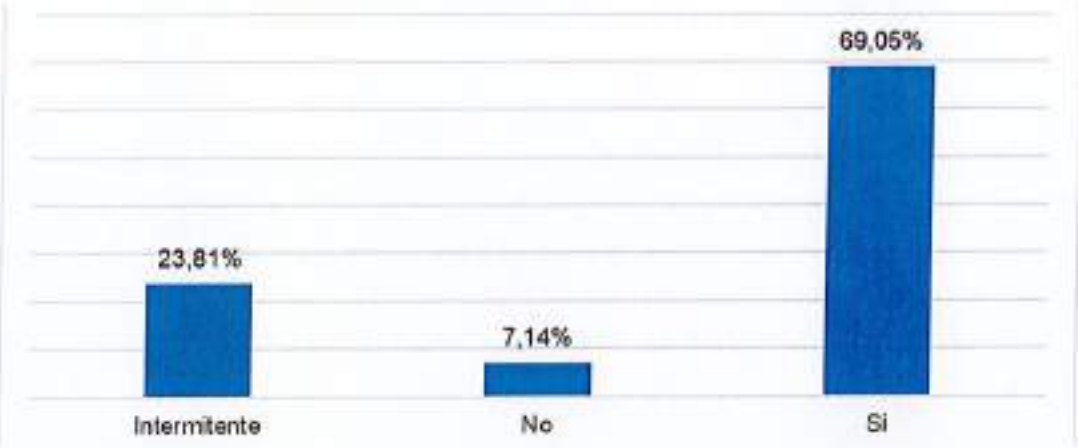


Es importante mencionar, que el común denominador es que las manipuladoras de alimentos compartan baño con los estudiantes de las sedes educativas, dado que no tienen un espacio exclusivo, por ende, las preguntas relacionadas con "¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de

alimentos? y ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?" tienen el mismo comportamiento porcentual, debido a que son los mismos baños que utiliza todo el cuerpo estudiantil.

SERVICIOS PUBLICOS

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?



Este ítem nos permite evidenciar que si bien el 92.86% de las sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025, cuentan con electricidad, debido a la fuente de abastecimiento o distancia del casco urbano su fluido es intermitente en 23.81% (Ver tabla 22), por tanto, 10 sedes educativas informaron tener un suministro intermitente por falta de mantenimiento de los paneles solares y el suministro de baterías de respaldo, y un 7.14% no cuenta con servicio de electricidad, sede relacionadas en tabla 23.

Tabla 22. Relación de sedes con servicio de electricidad intermitente

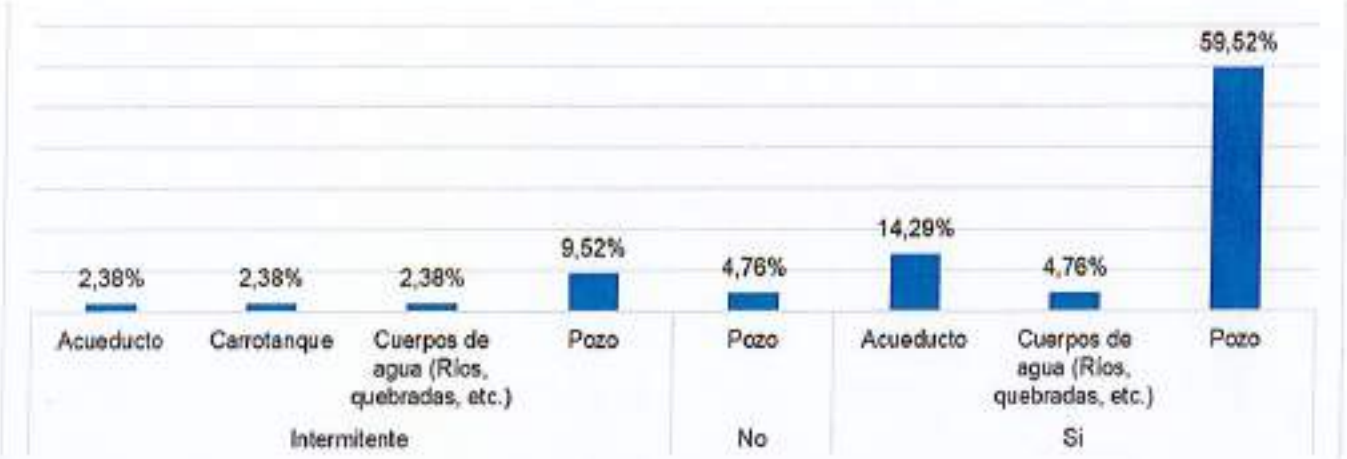
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO

Tabla 23. Relación de sedes educativas sin servicio de electricidad y priorizadas en RPS

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES

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



Es importante relacionar estas dos preguntas y analizar, que existe una sede que no cuenta con suministro directo de agua y se encuentra priorizada en ración preparada en sitio, sin embargo, el agua es traída en carrotanque y dentro de las sedes que reportaron suministro intermitente existe cinco sedes que capta agua del acueducto veredal y cuerpos de agua (ríos, quebradas) y se encuentran priorizadas con RPS (tabla 24). Sin embargo, un gran porcentaje cuenta con suministro de agua de acueducto urbano, rural o pozo profundo y realizan potabilización artesanal de agua mediante ebullición.

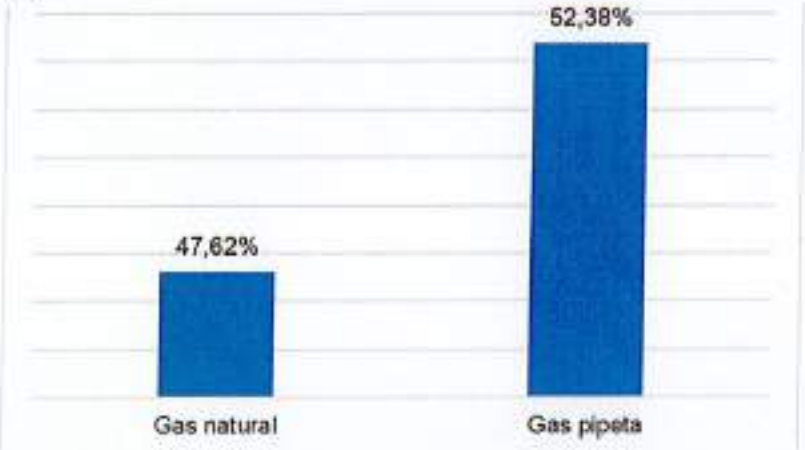
Tabla 24. Relación sedes sin suministro directo de agua.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE COMPLEMENTO	FUENTE DE AGUA
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	ALMUERZO	POZO
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	ALMUERZO	POZO

8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

El 100% de las sedes educativas visitadas, en su mayoria realizan la disposición de aguas residuales a pozos sépticos, sin embargo, algunas no poseen pozo séptico y depositan los residuos lixiviados en lotes o zanjas alejadas del comedor escolar.

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



Para este ítem es importante relacionar una a una las sedes educativas según el combustible que se use para la preparación de alimentos, dado que será insumo para el presupuesto del programa de alimentación escolar PAE. Tabla 25.

Tabla 25. Relación de sedes educativas según tipo de combustible que utilizan para preparación de alimentos PAE.

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
1.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	GAS NATURAL
2.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	GAS NATURAL
3.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	GAS PIPETA
4.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	GAS PIPETA
5.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	GAS PIPETA
6.	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	GAS PIPETA
7.	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	GAS NATURAL
8.	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	GAS NATURAL
9.	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	GAS PIPETA
10.	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	GAS NATURAL
11.	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	GAS PIPETA
12.	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	GAS PIPETA
13.	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	GAS NATURAL

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
14.	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	GAS NATURAL
15.	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA.	GAS NATURAL
16.	AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	GAS PIPETA
17.	AGUAZUL	CUPIAGUA	Principal	GAS NATURAL
18.	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	GAS PIPETA
19.	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	GAS PIPETA
20.	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	GAS PIPETA
21.	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	GAS NATURAL
22.	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	GAS PIPETA
23.	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	GAS PIPETA
24.	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	GAS PIPETA
25.	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	GAS NATURAL
26.	SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	GAS NATURAL
27.	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	GAS NATURAL
28.	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	GAS NATURAL
29.	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	GAS PIPETA
30.	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	GAS PIPETA
31.	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	GAS NATURAL
32.	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	GAS NATURAL
33.	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	GAS PIPETA
34.	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	GAS NATURAL
35.	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	GAS NATURAL
36.	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	GAS PIPETA
37.	TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ	GAS PIPETA
38.	TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	GAS PIPETA
39.	SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	GAS NATURAL
40.	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	GAS NATURAL

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TIPO DE COMBUSTIBLE
41.	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	GAS PIPETA
42.	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	GAS PIPETA

INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO

Estas variables que se levantan en las actas de visita de infraestructura son de carácter informativo, es decir, permiten tener un panorama de los inventarios de menaje de las sedes educativas, por ende, en la tabla 26, se relacionan la cantidad de platos, pocillos, vasos y cucharas con las que cuenta cada una de las sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de agosto de 2025.

Tabla 26. Relación de menaje por sede educativa

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	32	35	21	23
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	18	0	18	18
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	13	13	13	13
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNION DE COJOMU	12	5	8	3
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	30	29	0	30
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	4	4	0	4
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	13	14	18	24
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	23	0	15	10
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	14	12	12	16
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	7	1	8	8
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS	4	0	6	4
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO	49	19	19	12
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA GUASEQUE	5	5	0	5
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	20	20	6	25
TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-VDA SANTA HELENA.	12	12	12	12
AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	93	86	0	38

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
AGUAZUL	CUPIAGUA	Principal	95	140	0	120
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	45	19	28	39
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE	24	24	18	25
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	10	0	10	10
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	14	10	13	14
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	12	12	4	0
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	EL SARARE	17	10	17	30
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	16	16	16	16
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	8	10	12	20
SACAMA	ANTONIO NARIÑO	MARÍA GORETTY	15	1	30	42
AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	43	43	43	46
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE	11	12	11	15
PAZ DE ARIPORO	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	32	9	14	27
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	89	48	40	120
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICIÓN	4	4	4	4
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	35	0	35	21
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	15	15	15	15
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	180	0	180	180
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	4	4	4	4
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	20	0	15	20

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	CANTIDAD PLATOS	CANTIDAD POCILLOS	CANTIDAD DE VASOS	CANTIDAD DE CUCHARAS
TAURAMENA	EL CRIET	HENRY GARCÍA BOORQUEZ	4	0	7	15
TAURAMENA	EL CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	16	0	6	14
SAN LUIS DE PALENQUE	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDÍN	14	0	14	14
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCICO LUCEA	LA VICTORIA	11	12	5	11
TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	10	0	10	10
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUÍN DE GARIBAY	52	0	29	9

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

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

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

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

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

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

- ✓ En relación con los equipos la mayor demanda por parte de los servicios de alimentación escolar corresponde a licuadoras, estufas, utensilios como cuchillos, cucharones, cucharas de servido y coladores.

- ✓ Una de las mayores inversiones que permitirían mejorar las calificaciones en visitas de inspección, vigilancia y control de la ET en salud, sería la adecuación, construcción o habilitación de baños con sus baterías sanitarias y lavamanos de uso exclusivo del personal manipulador de alimentos.

- ✓ Dotación de canecas según código de colores, con tapa y en material sanitario.
- ✓ En relación con los servicios públicos, es importante garantizar el mantenimiento de paneles solares y entrega de baterías de respaldo, garantizando el suministro constante de luz.

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

ANEXO 28

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de agosto de 2025

11425

Educación

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

FO-47-1604 8403-2025 Ver. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Manficlad
Fecha de la visita:	05 08 2025	**Hora inicio:**	12:00 M	**Institución educativa:**	Complejo Brisas del Pauto
		Hora terminación:	1:30 PM	**Sede educativa:**	Manduritos.
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**	81	**PORCENTAJE %**	69.23%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 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?	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
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	

11426

Educación

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

FO-AT-1104 BSCO-2025 Vo. 6

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted] ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? [redacted] ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? [redacted]
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted]
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? [redacted]
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pallas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
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

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 tienen un area
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: [redacted]

V. SERVICIOS SANITARIOS

EM	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

M	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.

11127

Educación

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

FO-A1-1104 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	32
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	35
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	23

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 - Trinidad (112km) Trinidad - Sede. 60 km

Tipo de Terreno: 112 km Pavimentados. 60 km sin Pavimento.

Tipo de vehiculo: Camioneta

Tiempo: 2 Horas y 40 minutos desde Trinidad.
2 Horas Yopal a Trinidad.
: 4 Horas y 40 minutos

FIRMA: Karina Urrea	FIRMA: Yamile	FIRMA:
NOMBRE: Karina Urrea	NOMBRE: Yamile Tarache	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 7116663378	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3133124251	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

Educación Alimentos	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 2023, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ENT	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
SEDE	MANDARINOS	FECHA DE VISITA	5/08/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO	12:00 m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿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_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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		

1430

Educación

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

Casanare

FO-AT-1164 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	05 08 2025	Hora inicio:	10:10am	Institución educativa:	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL TORO
		Hora terminación:	11:20am	Sede educativa:	
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	57	PORCENTAJE %	55.88% CONCEPTO FINAL: Destacable.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

237

11131

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	Falta olla a presión
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	

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: 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 baños.
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	No cuenta con lavamanos.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

1952

Educación

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

CALDAS

FO-AT-V0-03 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?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura en la cual se evidencia:
- Faltan pocillos.
- Faltan neveras para la recolección de residuos sólidos.
- Faltan cucharas para la preparación y servido.

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 Yarumal hacia la sede el toro ubicada en la vereda el toro del municipio de Trinidad.

Tiempo: 4horas con 40min.

Distancia: 143Km

Tipo de terreno: 50.6Km sin pavimentar. + 92.2Km pavimentado.

Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Yeinelis Tamay	NOMBRE:
CEDULA: 1.059.574.981	CEDULA: 44425804	CEDULA:
TELEFONO: 3112632450	TELEFONO: 3219663559	TELEFONO:
CARGO: Prof. apoyo interventoria.	CARGO:	CARGO:

1153

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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MINORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL TORO	FECHA DE VISITA	5/08/2025		HORA INICIO	10:20 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 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		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:	Ollas.



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La soda 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:	

Educación Alcaldía Yopal Gobernación 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 22 ¿La sede cuenta con ollas, ollitas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Falta olla a presión.		



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 no cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.		



Fotografía No. 07	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	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.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	18 platos, 6 pocillos, 18 vasos y 18 cubiertos.		

1135

Educación

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

FO-AT-0104 04-02-2021 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	05 08 2021	Hora inicio:	11:45am	Institución educativa:	CAMILOS BROTS DEL EL AMOR DEL FUTO
		Hora terminación:	1:40pm	Sede educativa:	
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	69	PORCENTAJE %	65.71%
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?	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 800l _ Congelador grande, de 1601 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?	1	Recipiente plastico.

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	

11436

Educación

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

FO-AT-Vi04 | 5/02/2025 | 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? 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	Faltan cuchillos.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Faltan cucharas por inmediata.

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: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con baño 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 cuenta con lavamanos.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

1137

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?	13
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	13

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura a la sede El Palmar del Pauto en la cual se evidencia:
- Faltan cuchillos
- Faltan cucharas porcionadoras.

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 El Palmar del Pauto ubicada en la vereda El Palmar del municipio de Trinidad.

Tiempo: 5 horas

Distancia: 167 KM

Tipo de terreno: 56 KM sin pavimentar + 111 Km pavimentado.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Dayana Yuma C.	FIRMA:
NOMBRE: Nirsol Vargas	NOMBRE: Dayana Yuma Cruz	NOMBRE
CEDULA: 1.052.374.964	CEDULA: 1116684148	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3143821130	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 MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL PALMAR DEL PAUTO	FECHA DE VISITA	5/06/2025		HORA INICIO:	11:45 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE FINALIZACIÓN	1:40 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INICIACIÓN		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN REDISTRIBUIDA		S: 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:	Recipientes plásticos.



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:	

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_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, ollotas 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:			



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

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



Fotografía No. 09	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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 platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	53 platos, 13 pocillos, 13 vasos y 13 cucharas.		

11440

Educación

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

FO-AT-1004 | 04-02-2020 | Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Trinidad
Fecha de la visita:	06 08 2025	**Hora inicio:**	9:15 am	**Institución educativa:**	Campestre Brisas del Pauto
		Hora terminación:	10:15 am	**Sede educativa:**	La unión de Cojoms
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**	60	**PORCENTAJE %**	57.14% **CONCEPTO FINAL** Desfavorable

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 cuentan con concepto
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	No tienen 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 400l ✓ Nevera domestica vertical de 400l a 800l __ 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 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
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	

247

11441

Educación

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

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

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	No tiene
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 tienen 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: 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 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?	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-1104 04-09-2025 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?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	3

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 - Trinidad (112 km) Trinidad - Sede. (68.8 km)

Tipo de Terreno: 112 km Pavimentado 68.8 km Sin Pavimento.

Tipo de Vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 3 Horas y 30 minutos desde Trinidad
2 Horas Yopal a Trinidad

* 5 Horas y 30 minutos.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

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

FIRMA: Rosalba Estrada
NOMBRE: Rosalba Estrada
CEDULA: 1116667420
TELEFONO: 3209866366
CARGO: Manipuladora.

11443

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FD-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, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION 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	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA UNIÓN DE COCOMO	FECHA DE VISITA	6/08/2025		HORA INICIO:	09:15 am	
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:15 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		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 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 fogones?

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 utiliza en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Pipeta		

1145

Educación

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

Casanare

FO-AT-M48 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Manicad
Fecha de la visita:	06 08 2025	Hora inicio:	12:10 PM	Institución educativa:	Comfacasanare Bonos del Pado
		Hora terminación:	1:30 PM	Sede educativa:	La Manga
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	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 cuentan con concepto.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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: 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 __ 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
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	olla

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-A7-15-04 03-02-2023 Vs. 8

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 7 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 2 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay
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?	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 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

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

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.

11447

Educación

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

FO-AT-10-04 | 03-08-2015 | Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	29
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿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 - Trinidad (112 km) Trinidad-Sede 41.3 km

Tipo de Terreno: 125 km Pavimentados 28 km Sin Pavimento.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 4 Horas desde Yopal.

FIRMA: Jenly Esteve	FIRMA: Karina Vivero	FIRMA:
NOMBRE: Jenly Esteve	NOMBRE: Karina Vivero	NOMBRE:
CEDULA: 1006449923	CEDULA: 1118542365	CEDULA:
TELEFONO: 3224699168	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

254

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, 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	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	RINCON	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA MORITA	FECHA DE VISITA	6/08/2025		HORA INICIO:	12:10 p. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD:	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿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 16 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
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:	

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



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	SERVICIOS_PUBLICOS

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

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 platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11150

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:	06/05/2025	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	COMPUERTAS BRUJAS
		Hora terminación:	10:00 am	Sede educativa:	DEL PUEBLO JUAN JOSE RONDON
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	65.5	PORCENTAJE %	60.65% 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?	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: N.A
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N.A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	Canastillas.

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	Eternit.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

257

11451

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-02-2019 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 quemadoras funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: N.A
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
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 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 cuenta con baños de uso exclusivo.
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con lavamanos.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

11052

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?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	4

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de Infraestructura a la sede Juan José Rondón, en la cual se evidencia:
- Faltan vasos para el consumo de alimentos; los platos se encuentran en mal estado.
- Faltan canecas para la recolección de residuos solidos.
- Las paredes del área de preparación presentan desprendimiento de pintura. - El comedor escolar cuenta con agua de pozo profundo, sin embargo NO fluye por la tubería del área de preparación.
- La estufa presenta deterioro y oxido.

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 Yaví hacia la sede Juan José Rondón ubicada en la vereda la Reforma del municipio de Trinidad.

Tiempo: 4 horas.

Distancia: 173 Km.

tipo de terreno. 60.8 Km sin pavimento + 112.2 km pavimentado.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Daraya	NOMBRE: Leidy Paola Beltran	NOMBRE:
CEDULA: 1.057.574.884	CEDULA: 1006692406	CEDULA:
TELEFONO: 311 763 21 50	TELEFONO: 3118471759	TELEFONO:
CARGO: Prof - Apoyo Inter	CARGO: manipuladora	CARGO

259

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JUAN JOSE RONDON	FECHA DE VISITA	6/08/2025		HORA INICIO:	8:30 a. m.	
OPERADOR	DUFLO 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	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		S: SERVICIO RESIDENCIAS		



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



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

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 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 escolar NO CUENTA con canecas para la recolección de los residuos sólidos.		



Fotografía No. 09	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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 platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	4 platos, 4 pocillos, 0 vasos y 4 cucharas.		

11455

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 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	12 08 2015	Hora inicio:	10:20 am	Institución educativa:	Francisco Luca
		Hora terminación:	11:20 am	Sede educativa:	La Esperanza
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (/) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	85.5	PORCENTAJE %	75% 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: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	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 1800lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

11456

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-8584 04-03-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 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	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?	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-AE-9104 04-03-2015 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?	14
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	24

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No cuenta con cucharones y cucharas para servir

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

Recorrido de Casco Urbano de Yopal - casanare a la institución educativa Francisco Luna Sede la Esperanza

Distancia: 102 Kilometros (pavimento) Yopal - San Luis de palenque, de San Luis de palenque a la sede se recorren 7.5 km (pavimentado) y 2.5 km (sin pavimento) y se llega a la sede.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 2 hora y 49 minutos

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Mary R M	NOMBRE: Nayelu Marchady Bustos R.	NOMBRE:
CEDULA: 24794837	CEDULA: 1.118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3104709408	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: profesional de Apoyo	CARGO:

17458

Educación 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	FRANCISCO LUCEA	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	SAN_LUIS_DE_PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA ESPERANZA	FECHA DE VISITA	12/08/25			HORA INICIO:	10:08 a. m.
OPERADOR	DULCE SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	B: 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 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 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÒN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÒN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÒN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

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



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (concreto) 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 natural		

1146

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	13/08/2025	Hora inicio:	8:20 am	Institución educativa:	Técnico Francisco Cuéa
		Hora terminación:	10:00 am	Sede educativa:	Morichal.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	74	PORCENTAJE %	70.48%

CONCEPTO FINAL: favorable con requerimientos

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 01)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	3	17 Junio 2025 91% (Favorable)
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	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 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: 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 hay tarimas.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

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	

11461

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. 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	¿Cuántos de las licuadoras que funcionan son industriales? N/A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	No hay.
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

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

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?	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.

11462

Educación

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

FO-AT-01-04 6460-3005 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	23
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: Yopal - San Luis (102 KM) San Luis - Sede (15 KM).
TIPO de Terreno: 102 KM Pavimentados - 15 KM Sin Pavimento.
TIPO de Vehiculo: Camioneta.
Tiempo: 2 Horas y 40 minutos.

FIRMA: Karina Urrea	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URREA	NOMBRE: Soraira Perez Ort.	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 47396064.	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3204924253.	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 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	TECNICO FRANCISCO HUCEA	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MORICHAL	FECHA DE VISITA	13/08/2025			HORA INICIO:	08:20 am
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 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	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:			

11464



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufa?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadora?

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	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿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:			

1165

Educación

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

FO-AT-W-94 04-02-2015 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	13-08-2025	Hora inicio:	11:50 am	Institución educativa:	Tecnico Francisco Lucero
		Hora terminación:	1:00PM	Sede educativa:	El Socorro
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	74	PORCENTAJE %	70.48%
CONCEPTO FINAL	Favorable con 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?	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 cuantos 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.
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	

11466

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: 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	¿Cuantas 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	
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 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 pipeta.

11167

Educación

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

FO-AT-10.04 04-02-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	16

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 - San Luis de Palenque (102 km) San Luis - Sede (7 km)

Tipo de Terreno: 102 km Pavimentados - 7 km Sin Pavimento

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas y 20 Minutos.

FIRMA: Karina Cuesta	FIRMA: + Leidy Jaropa	FIRMA:
NOMBRE: Karina Cuesta	NOMBRE: + Leidy Jaropa	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: + 1006489410	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: + 3229392804	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo.	CARGO: + Economa	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

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 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	TECNICO FRANCISCO LUCEA	RC	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SOCORRO	FECHA DE VISITA	13/08/2025			HORA INICIO:	11:00 a. m.
OPERADOR	DIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0007 - 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	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con estibas?

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 16 ¿El material predominante del techo en esos lugares?

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 licuadora?

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	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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 cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11470

Educación

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

FO-ATA108 03-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	13 08 2025	Hora inicio:	10: 00 am	Institución educativa:	Francisco Lucea
		Hora terminación:	11: 20 am	Sede educativa:	CABUYARO
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	102	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	58.82% 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?	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 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: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

11471

Educación

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

FO-AT-16-04 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: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N
22	¿La sede cuenta con ollas, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	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?	1.5	
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

11472

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 | Ve. 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?	1
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Olla espress, dos ollas pequeñas y cuchillos son prestados por la manipuladora.
* Licuadora es prestada por la docente
* Existe un tanque aéreo el cual esta fuera de servicio manipuladora manifiesta que debido a la estructura donde se encuentra es inestable. para realizar la limpieza y desinfección del mismo.
* El techo del área de preparación presenta aberturas, que permiten la filtración de agua lluvia

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

Recorrido de casco Urbano de Yopal-casanare a la Institución Educativa Francisco Lucea Sede Cabuyaro

Distancia: 102 Kilometros (pavimentado) Yopal-San Luis de palenque y 12 Km (sin pavimento) de san Luis de palenque a la Sede.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 2 horas y 9 minutos

FIRMA: Angelica Maldonado	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Angelica Maldonado	NOMBRE: Naydu M. Bustos R.	NOMBRE:
CEDULA: 24 [illegible] 759	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3123694292	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: prof. Apoyo Interdisc.	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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CABUYARO	FECHA DE VISITA	12/08/25		HORA INICIO	10:00 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0007 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 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 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:	



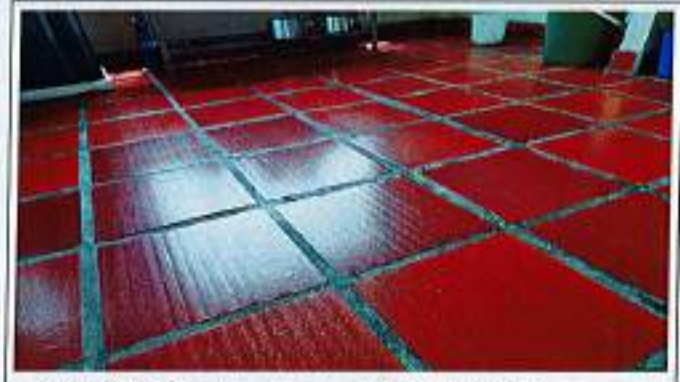
Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:	Teja de eternit, Se observa en el techo del área de preparación presenta aberturas que permite la filtración de agua lluvia.

Educación Alimentación Escolar	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_PREPARACIÒN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	pisos de material de baldosa		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÒN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÒN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufa?

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 exclusivo para el consumo		



Fotografía No. 09	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		



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 platos para el consumo		

1175

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:	Nunchía
Fecha de la visita:	14 08 2025	Hora inicio:	8:00 am	Institución educativa:	Antonio Nariño
		Hora terminación:	9:00 am	Sede educativa:	San Nicolas
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	77.5	PORCENTAJE %	69.82% CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimientos.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	No cuenta con concepto.
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?	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.
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	

1127G

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IE-66 04-02-2025 Vo. 4

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

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	
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

11477

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	4

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 - Sede 47.3 Km

Tipo de Terreno: 46 Km Pavimentados - 1.3 Km sin Pavimento

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 1 Hora y 20 minutos.

FIRMA: Karina Urueña G.	FIRMA: Hanlee Yurado L.	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA G.	NOMBRE: Hanlee Yurado L.	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1118549352 Yopal	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3126342434	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: Economa	CARGO:

11078

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 2025, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MUNICHA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN NICOLAS	FECHA DE VISITA	14/08/2025		HORA INICIO	08:00 am.	
OPERADOR	DIRLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	09:00 am.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: 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_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:

284

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_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	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 30 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 33 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Pipeta		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

1180

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchía.
Fecha de la visita:	14 08 2025	Hora inicio:	10:00am	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldan
		Hora terminación:	11:00am	Sede educativa:	Divino Niño
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	76	PORCENTAJE %	68.47%

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	No cuentan con concepto.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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: 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:
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.
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	

11181

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? 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, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3.	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

287

11482

Educación

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

FO-AT-0104 04-02-2015 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	49
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿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: 67 km desde Yopal - Sede.

Tipo de Terreno: 9 km sin Pavimento + 23 km Pavimentado. 35 km = 58 km.

Tipo de Vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 2 Horas.

FIRMA: Karina Cuervo	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Karina Cuervo	NOMBRE: Marta Cecilia Alvarez	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 23827742	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3138123386	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

288

11483

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 PRIVOYENTARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	DIVINO NIÑO	FECHA DE VISITA	14/08/2025		HORA INICIO:	10:00 am	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 am	
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 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los 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:	

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_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	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

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		

11485

Educación

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

FO-AT-10-04 | 31-03-2021 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA
Fecha de la visita:	14 08 2025	Hora inicio:	12:05 pm	Institución educativa:	ARTURO SALAMAR MEJIA
		Hora terminación:	1:10pm	Sede educativa:	SANTA TERESITA - VDA BUENAVISTA
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	PORCENTAJE %	69.30%
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	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?	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	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	ollas

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

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

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

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 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

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.
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con lavamano

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	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-M-84 04-02-2025 Vo. 4

17484

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura a la sede Santa Teresita - vda Guaraque, en la cual se evidencia:

- Faltan vasos para el consumo de las bebidas.

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

Ruta desde el casco urbano de Yopal hacia la sede Santa Teresita - vereda Guaraque del municipio de Tamara.

Tiempo: 2 horas con 10 min.

Distancia: 93 KM

Tipo de terreno: 2.3 Km sin pavimentar

Tipo de vehiculo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Yuleidy marquez	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas.	NOMBRE: Yuleidy marquez	NOMBRE:
CEDULA: 1057-574-464	CEDULA: 1118545337	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3203603905	TELEFONO:
CARGO Prof. Apoyo Inter	CARGO economa	CARGO

11488

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA 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	IIEE	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA TERESITA - VDA GUASICUE	FECHA DE VISITA	14/08/2025			HORA INICIO:	12:06 p. m.
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:10 p. 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.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 10 ¿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, ollotas 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:			



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	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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 platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	5 platos, 5 pocillos, 6 vasos y 5 cucharas.		

1190

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	14/06/2019	Hora Inicio: 10:35 am	Institución educativa:	ARTURO ARIZA BARRAGAN.	
		Hora terminación: 11:35 am	Sede educativa:	SAN NICOLAS	
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: 99	PORCENTAJE %: 84.62	CONCEPTO FINAL:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.	

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	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	Drywall.
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 400 a 800 lt __; Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __; Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X; Congelador mediano, de 401 a 800lt __; Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

11491

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 esas 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 cuenta con este servicio.
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

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	Pozo Séptico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural.

Educación

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

FO-AT-M-01 04-01-2015 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	25

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura a la sede SAN NICOLAS, en la cual se evidencia:

Faltan vasos y pocillos.

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 SAN NICOLAS en la vereda La Riecha del municipio de Tamara.

Tiempo: 2 horas con 10 min.

Distancia: 94 Km

Tipo de terreno: 3 Km sin pavimentar el cual incluye 500m caminando.

Tipo de vehículo: camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Hidaly Cerinza	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Hidaly Cerinza	NOMBRE:
CEDULA: 1.052.374.614	CEDULA: 1066659513	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3125863663	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Inter	CARGO: manipuladora de alimentos	CARGO:

11493

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	ARTURO SALAZAR MEJIA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN NICOLAS	FECHA DE VISITA	14/08/2025		HORA INICIO	10:35 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:35 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 8 ¿Cuenta con neveras?	
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 19 ¿Cuenta con estufas?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Ollas.



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_PREPARACIÓN

ITEM 24 ¿La sede cuenta con cucharones y cuchalas para servir exclusivos 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:			



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICIÓN_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿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 cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	35 platos, 28 pocillos, 9 vasos y 25 cucharas		

11495

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:	TAMARA	
Fecha de la visita:	14 08 2025	Hora inicio: 8:40 am	Institución educativa:	ARTURO JARAMILLO MEJIA	
		Hora terminación: 9:45 am	Sede educativa:	SANTA TERESITA - URB SANTA HELENA	
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 96	PORCENTAJE % 82.05%	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 03 - Mínima Calificación: 01)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Zinc.
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 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 __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

11940

Educación

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

FO-AT-0184 06-03-2025 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?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	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 | Vs. 8

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?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita tecnica de infraestructura a la sede Santa Teresita, en la cual se evidencia:
- El comedor escolar cuenda con agua, sin embargo la red hidraulica de las instalaciones del area de preparacion NO FUNCIONA.

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 Togui hasta la sede Santa Teresita ubicada en la vereda Santa Helena del municipio de Tamara.

Tiempo: 2 horas con 40 minutos.

Distancia: 105 Km

Tipo de terreno: 4 Km sin pavimentar.

Tipo de vehiculo: camioneta

FIRMA:	FIRMA: Celmira Rojas	FIRMA:
NOMBRE: Nidia Vargas	NOMBRE: Celmira Rojas	NOMBRE:
CEDULA: 1.052.954.884	CEDULA: 24144092	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3138231848	TELEFONO:
CARGO: Rof 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 INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2025, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	DTO	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA TERESITA - VDA SANTA HELENA	FECHA DE VISITA	14/08/2025		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	DUPLO 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 INMOBILIARIA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_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_PREPARACION

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 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 natural.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	12 platos, 12 pocillos, 12 vasos y 12 cucharas.		

11500

Educación

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

Gobernación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	14/08/2025	Hora inicio:	7:55 am	Institución educativa:	La Turua
		Hora terminación:	8:45 am	Sede educativa:	Principal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				

PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	76.92%	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?	2	Favorable c. Requerim.
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	Teja metálica deteriorada
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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	Teja metálica y Techo falso PVC.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

11501

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 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? 0
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	son Insuficientes
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	están en calidad préstamo
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	1	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	menos de la mitad

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo
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-0104 0400-2025 Vs. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	93
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	86.
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	38

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de Infraestructura para el programa de alimentación escolar-PAE, modalidad preparado en sitio, en la I.E. La Turva, 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 de yopal hasta la I.E La turva en municipio de Aquazul

Distancia: 59,1 Km de carretera con capa Asfáltica.
tiempo : 55 minutos.
vehículo : camioneta tipo platon.

FIRMA:	FIRMA: Jimena Cardozo	FIRMA: Martha Alejandra J.G.
NOMBRE: Luz Estela Correa	NOMBRE: Jimena Cardozo	NOMBRE: Martha A. J. G.
CEDULA: 23770297	CEDULA: 33645748	CEDULA: 1123533222
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3219325550	TELEFONO: 3229022925
CARGO: Superv. INTER-PAE	CARGO: Economa	CARGO: Economa

Educación Alimentos 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 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 2023, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION PRIVOCETARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA TURIA	FECHA DE VISITA	14 08 2025		HORA INICIO:	7:55 a.m	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0087 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN	8:45a.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 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Techo en teja de Eternit, presenta fisuras y filtración de agua (goteras), aberturas entre techo y pared, la teja está deteriorada.		



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La sede no cuenta con piso de baldosa en esta área, el material es cemento y presenta fisuras y desgaste.		



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	La sede cuenta con congelador, pero no con la capacidad de almacenamiento según el número de beneficiarios.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

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 falso con material en PVC.		



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_CONSUMO

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

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



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Los recipientes son insuficientes.		

1150S

Educación

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

Casanare

FO-AT-0108 | 6400-2025 | Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	14/08/2025	Hora inicio: 10:10 am	Institución educativa:	Cupiagua	
		Hora terminación: 11:20 am	Sede educativa:	Principal	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO: 102	PORCENTAJE %: 87.18%	CONCEPTO FINAL: Favorable en experimento	

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 tienen 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

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	Techo concreto
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?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 2
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800lt: Congelador grande, de 1401 a 1600lt:
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No tienen Estibas
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

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	concreto deteriorado
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

11506

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: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	No son suficientes
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	están en calidad de préstamo
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?	0	25% menos de mitad

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?	3	
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	PTAR veredal
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

FOAT-1644 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	95
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	140
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	120

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para el programa de alimentación escolar - PAE, modalidad preparada en sitio, en la sede educativa Cupiaqua principal 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 I.E. Cupiaqua del municipio de Aquazul.

Distancia: 39 Km de carretera con capa asfáltica
Tiempo : 50 minutos.
Vehículo : camioneta tipo platon.

FIRMA:	FIRMA: carmen Rosas	FIRMA:
NOMBRE: Lorestela Carrero	NOMBRE: carmen Rosas	NOMBRE
CEDULA: 23770297	CEDULA: 33 646 891	CEDULA:
TELEFONO: 3112632180	TELEFONO: 3104782238	TELEFONO:
CARGO: SUPERV. INTER-PAE	CARGO: Economana	CARGO:

Educación Alimentación Escolar 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 PRIVORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CUPIAGUA	FECHA DE VISITA	14 DE 2025		HORA INICIO:	10:10 a.m	
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0007 - 2025	HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	SS: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede esta 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 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X **No cumple**
Observaciones:	Techo falso en dreywall.



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 8 ¿Cuenta con cenefas?	
Cumple	X **No cumple**
Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: ALACENAS



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Techo falso en dreywall, presenta deterioro.



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadora?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Disponen de 95 platos para el servido de los alimentos, los cuales son insuficientes y presentan deterioro.

1510

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	19 08 2025	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	Tecnico empresarial del Norte
		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	El Boral
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 %	75.38%
CONCEPTO FINAL	Favorable Condicionado.				

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.
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 850 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 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.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Olla.

II. AREA DE PREPARACION

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

316

11511

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? 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 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: 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 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?	1,5	Intermitente.
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.

317

11512

Educación

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

FO-AT-M-04 04.02.2025 Ve. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	45
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	28
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	39

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Tanque elevado no en uso, debido que esta cristalizado, sin tapa, estructura inestable.
- Paredes Deterioradas en el area de Preparación.

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

Distancia: Yopal - P.Z.A (92.5KM) P.Z.A - Sede (63 km)

Tipo de Terreno: Pavimentado (102.5KM) Sin Pavimento (53 km)

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 3 Horas y 20 minutos.

FIRMA: Karina Urueña	FIRMA: Yidnely Jimenez.	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE: Yidnely Jimenez.	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1.7775.857670	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3214186693	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO

11515

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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN 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 EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL BORAL	FECHA DE VISITA	19/08/2025		HORA INICIO:	9:00 am.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 am.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	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.)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_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 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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:			

1115

Educación

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

FO.AT.18.04 04-02-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	19 08 2025	Hora inicio:	12:00 M	Institución educativa:	Tecnico Empresarial
		Hora terminación:	1:00 PM	Sede educativa:	Jose de Sucre
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	70.5	PORCENTAJE %	63.51%
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 Cuentan con Concepto
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	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: N/A
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N/A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N/A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas.
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	

11516

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

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

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?	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 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?	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.

11517

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?	24.
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	24
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	25

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-la nevera y el congelador utilizados son Prestados Por la comunidad.

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

Distancia: YOPAL - P.Z.A. (92.5 KM) P.Z.A - Sede (53 KM).

Tipo de Terreno: Pavimentado (102.5 KM) Sin Pavimento (43 KM)

Tipo de Vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 3 Horas.

FIRMA: Karina Urueña	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE:	NOMBRE: Yaldis Almeida Silva.
CEDULA: 1118542365	CEDULA:	CEDULA: 47.393.374.
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:	TELEFONO: 310 580 4596.
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:	CARGO: Economa.

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 MATRICULARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JOSE DE SUCRE	FECHA DE VISITA	19/06/2025		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	PI: 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 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?

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 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_CONSUMO

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

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 38 ¿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 cuántos puestos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11520

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	19 08 2025	Hora inicio:	9:30 a.m	Institución educativa:	ETENCA
		Hora terminación:	10:30 a.m	Sede educativa:	CAMILO TORRES
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	111	PUNTAJE OBTENIDO	70.5	PORCENTAJE %	63.51%
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	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	Pintura con desprendimiento
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 400l: __ Nevera domestica vertical de 400l a 600 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	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 800l: __ Congelador grande, de 1401 a 1600l: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Balde 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	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	Baldosa-Pintura.

1121

Educación

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

FO-AT-M-64 04-02-2025 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 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?	0	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 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?	0	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	Intermitente
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo y electrobomba
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.

329

1822

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?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La sede cuenta con 1 tanque de nivel en buen estado y 1 tanque aereo en buen estado de 500L aproximadamente

*Pared área de almacenamiento con desprendimiento de Pintura

*Verbino área de consumo, preparación y servido sin barreras de protección adecuados que protejan los ambientes de ingreso de plagas.

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

Tipo de Vehiculo = Camioneta.

Yopal a municipio de Paz de Ariporo = 92.5 Km. Tiempo Aproximado = 1h 43min Via Pavimentada

Paz de Ariporo - a sede educativa Via Pavimentada = 11.1 Km y Via despavimentada 68 Km con un tiempo aproximado 1 hora y 45 min.

*Acceso complejo en invierno

FIRMA: Albenis Carvajal	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Albenis Carvajal	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1778649897	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3123903677	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional Interventoria	CARGO:

328

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 VULNERABLE MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA	19 08 2025		HORA INICIO	9:30 a. m.	
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	no se encuentra 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:	Teja Eternit		



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosa		

11529

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



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 18 ¿Cuenta con estufas?	
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 cuantos platos dispone para el consumo de alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	cuenta con 10 platos para el consumo de alimentos.

330

1152S

Educación

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

FOAT-0164 08-03-2025 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Salamina
Fecha de la visita:	20 08 2025	Hora inicio:	10:15 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación:	11:20 am	Sede educativa:	MARQUE
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	78	PORCENTAJE %	68421 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 cuentan con concepto sanitario.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	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 400l: X Nevera domestica vertical de 401l 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?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Estante

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	Desprendimiento de baldosas y huecos en el piso.
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

1526

Educación

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

FO-AT-16-04 16-03-2015 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Faltan cuchillos.
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?	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: 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 de uso exclusivo de manipuladores.
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con lavamanos.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Naledera
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

332

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura en la sede Hevegle en la cual se evidencia:

- Se evidencia desprendimiento de baldosas y huecos en el piso del área de preparación, para lo cual se requiere mantenimiento de este.
- Faltan pocillos y vasos.
- El comedor escolar No cuenta con tanque áereo, el agua llega de forma directa del nacedero y es almacenada en tanque de nivel y alex.

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 Hevegle ubicada en la vereda Hevegle del municipio de Sabana.

Tiempo: 4 horas y 15 min.

Distancia: 200 KM

Tipo de terreno: 34 Km sin pavimentar.

Tipo de vehículo: Terrenado.

FIRMA:	FIRMA: Luzdaira Rodriguez Ruiz	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Luzdaira Rodriguez Ruiz	NOMBRE:
CEDULA: 1.057.594.951	CEDULA: 1006532209	CEDULA:
TELEFONO: 3117637150	TELEFONO: 3202094363	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 MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SACAMA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MACUEQUE	FECHA DE VISITA	20/08/2025		HORA INICIO	10:15 a. m.	
OPERADOR	DIRLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 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	INSTALACIONES_FISICAS
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Desprendimiento de baldosas y huecos en el piso.

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_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 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 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:	14 platos, 10 pocillos, 13 vasos y 14 cucharas.		

11130

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	20 08 2025	Hora inicio:	9:00am	Institución educativa:	Simón Bolivar
		Hora terminación:	10:00am	Sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	64.5	PORCENTAJE %	59.72% CONCEPTO FINAL Desfavorable

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	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: N/A
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N/A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N/A
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 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.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Olla.

II. AREA DE PREPARACION

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

11531

Educación

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

PO-AT-M-66 04-02-2025 Ver. 4

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

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?	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 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?	1,5	Intermitente.
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.

11532

Educación

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

FO-AT-II-04 04-02-2021 Ve. 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?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Distancia: YOPAL - PZ A (92,5KM) PZ A - Sede (111KM)

TIPO de Terreno: Pavimentado (60 KM) Sin Pavimento. (51 KM)

Tipo de vehiculo: Camioneta.

Tiempo: 6 Horas.

FIRMA: Karina Urueña	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 47395575	CEDULA:
TELEFONO: 3112632130	TELEFONO: 3133614110	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: Ecónoma	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 MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	FECHA DE VISITA	20/08/2025		HORA INICIO:	09:00 a. m.	
OPERADOR	DUPLO 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	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 14.¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

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		

1535

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	20 08 2025	Hora inicio:	9:00 a.m	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR
		Hora terminación:	10:00 a.m	Sede educativa:	EL SARARE
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	75	PORCENTAJE %	65.79%
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	TEJA 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	Pintura
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 1600lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200lt __
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 __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Olla

II. AREA DE PREPARACION

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

11536

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: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 7
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	Ostar ollas calderas del tamaño adecuado
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 cuantos tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

11537

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La sede educativa el restaurante escobar cuenta con toque de nivel y toque aéreo sin tapa.
- Existen ollas y calderas de tamaño grande, no aptas para la preparación de alimentos por la cantidad de beneficiarios del PAE "146"
- Existe adecuación para el gas natural pero no se encuentra instalado.
- Area de consumo y servido sin barreras físicas de protección.

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

Tipo de Vehiculo: camioneta.

Distancia desde Yopal al municipio de Paz de Ariporo = 92,5 Km Tiempo Aproximado 1h 43min con vía pavimentada
Distancia desde Paz de Ariporo a sede educativa el Sarare. vía con pavimento 60Km y sin pavimento 50 Km
Tiempo Total = 6 horas.

FIRMA: Yenis G	FIRMA: Geraldine Ramirez Garcia	FIRMA:
NOMBRE: Yenis Estrella Garcia	NOMBRE: Geraldine Ramirez Garcia	NOMBRE:
CEDULA: 23795603	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3208701419	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional Interventoria	CARGO:

343

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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2025, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACIÓN MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL SARARE	FECHA DE VISITA	20/08/2025		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	DIPLO 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	INSTALACIONES_FISICAS.

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	no se encuentra 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:	Teja Zinc		



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_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 en zinc



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 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Gas de pipeta

11540

Educación

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

FO-A1-Vi04 | 04-02-2025 | Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	20/08/2025	Hora inicio:	11:30 a.m.	Institución educativa:	SIMÓN BOLIVAR
		Hora terminación:	12:30 p.m.	Sede educativa:	ENRAL SANTANDER - VDA SAN LUIS DE ARIPORO
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	66	PORCENTAJE %	59.46% 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?	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 - ladrillo
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pintura
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	Olla 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 ETERNIT
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	BALDOSA
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	BALDOSA - LADRILLO

11541

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cundinamarca Gobernación	FO-AT-V1.04 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿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? /
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (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?	0	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	0	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo-electrobomba
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas de pipeta

349

11542

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El restaurante escolar cuenta con tanque de nivel.
No cuenta con servicios de electricidad y agua; el agua es recolectada en recipiente para la cocción desde el tanque de nivel. A la cocina, los procesos de lavado y desinfección se realizan en el tanque de nivel.

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

Tipo de Vehículo: Camioneta
Distancia: desde Yopal al municipio de Paz de Ariporo = 92.5 Km de vía pavimentada
Distancia desde Paz de Ariporo a Sede Educativa vía montañas del Totumo
Vía con pavimento = 60 Km. y sin pavimento 42.3 Km.
Tiempo total: 5 h y 35 min aproximadamente.

FIRMA:	FIRMA: Mayly Salcedo	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cortés	NOMBRE: Mayly Salcedo Rodriguez	NOMBRE:
CEDULA: 1057589328	CEDULA: 1007491725	CEDULA:
TELEFONO: 3117632150	TELEFONO: 3203945214	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoría	CARGO: Economista.	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	SEDE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	GENERAL SANTANDER - VDA SAN LUIS DE ARIPORO	FECHA DE VISITA	20 DE 2025		HORA INICIO	11:30 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S.	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0037 - 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	SI: 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 se encuentra 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 de las paredes en ese lugar es?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Pintura Ladrillo		



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 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	teja Eternit



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:	



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS
¿De cuantos vasos dispone para el consumo de alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Disponen de 16 vasos para el consumo de alimentos

11505

Educación

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

FO-AT-1001 01-02-2021 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	SÁCAMA		
Fecha de la visita:	20 08 206	**Hora inicio:**	8:00am	**Institución educativa:**	ANTONIO NARIÑO		
		Hora terminación:	9:45am	**Sede educativa:**	LOS ANGELES		
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	**PORCENTAJE %**	71.90%	**CONCEPTO FINAL**	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ 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	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	Teja de eternit
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	

11596

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 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
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)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

11547

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

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?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Cuenta con Un solo cuchillo
* El Restaurante Escolar no cuenta con tanque aereo, El agua es directa y realizan el almacenamiento de agua en ollas

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

Recorrido de Casco Urbano de Yopal - Casanare a la Institucion Educativa Antonio Nariño Sede los Angeles

Distancia: 130 Kilometros (pavimentado) yopal - hato Corozal y 22 km (sin pavimento) y 39.6 km (pavimentado) hato corozal a la Sede Los Angeles.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 3 horas y 10 minutos.

FIRMA: Alba cecilia Salas A.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alba cecilia Salas A.	NOMBRE: Nayda Marday Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 23710359	CEDULA: 1.118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3212840866	TELEFONO: 3112632190	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO: Profesional de Apoyo Interventoria	CARGO:

1158

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 FAVORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SACAMA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LOS ANGELES	FECHA DE VISITA	20 06 25		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	DIFLO 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		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 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:	Mineral Rojo		



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	gas natural		

11550

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:	SACAMA
Fecha de la visita:	20 08 2025	Hora inicio:	11:49 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	MARIA GORETTY
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	84	PORCENTAJE %	80.00% 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?	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 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: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

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

11551

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-04 04-02-2023 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 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	
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?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	3	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	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

11552

Educación

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

FO-AT-V1-04 04-03-2025 Vs. 4

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?	1
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	42

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Recorrido de Casco Urbano de Yopal - Casanare a la Institución Educativa Antonio Nariño sede María Gorretty

Distancia: 130 Kilometros (pavimentado) yopal - hato corozal y 22 Km (sin pavimento) y 43.6 km (pavimentado) Hato Corozal a la sede María Gorretty

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 3 horas y 40 minutos

FIRMA: Bertilda Valderrama	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Bertilda Valderrama	NOMBRE: Naydu Mardudy Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 24000237	CEDULA: 1.118 544 617	CEDULA:
TELEFONO: 3202230096	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: manipulador de alimentos	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

11553

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 PRIORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	SACAMA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MARIA GORETTY	FECHA DE VISITA	28/08/25		HORA INICIO	11:49 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INVERSIÓN/OBRA		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, moladeros, pastanos, 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 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	techo en Teja eternit		

359



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:	Un espacio exclusivo para el consumo		



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		

11555

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:**	Aguazul
Fecha de la visita:	20/08/25	**Hora inicio:**	9:25 am	**Institución educativa:**	Cupiagua
		Hora terminación:	10:40 am	**Sede educativa:**	Unete
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO**	98.5	**PORCENTAJE %**	86.4%
CONCEPTO FINAL	favorable con requerimientos.				

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 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: —
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 tienen estibas
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

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	

1556

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-XXXX ASCO-2025 Vs. X

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	

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?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1,5	intermitente
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	1	carrotanque
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural.

Educación

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

FO-AT-W-65 01-02-2023 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	43
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	43
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	43
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	46.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura para ejecución del programa de alimentación escolar - PAE. modalidad de atención preparado en sitio. en la sede educativa Unete del municipio de Aquazul.

Item 16: El techo del área de preparación se observa averiado, lo cual representa riesgo laboral y de la prestación del servicio. del PAE.

Item 37: Se evidencia escasez en el abastecimiento de agua potable, esto obedece a fallas en el sistema desde la fuente el acueducto veredal debido a la epoca de lluvia en el sector. Previa gestión, se entrega por quiénes corresponde 5000 Lt de agua potable en carrotanque.

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

Recorrido desde el casco urbano del municipio de Yopal hasta la sede educativa Unete del municipio de Aquazul.

Distancia: 31,6 Km de carretera con capa asfáltica
tiempo : 40 minutos.
vehículo : Camioneta tipo platon.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lucila Correo	NOMBRE: Yessica Alexandra Zuñiga	NOMBRE: Yessica Alexandra Zuñiga C
CEDULA: 23770291	CEDULA: 310 246 1788	CEDULA: 1038 663 899
TELEFONO: 3112623150	TELEFONO:	TELEFONO: 310 246 17 88
CARGO: Sup. Inter-PAE	CARGO:	CARGO: Economa.

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	CUPIAGUA	IPS	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	UNICA	FECHA DE VISITA	20 03 2025		HORA INICIO	9:25 a.m	
OPERADOR	DIRLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INMAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN 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.)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	La sede No está cerca de potenciales fuentes de contaminación.



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Techo falso en drywall.



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:	La materia prima se almacena en una 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 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple:	No cumple:
Observaciones:	El techo está averiado, requiere mantenimiento.



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:	El comedor escolar es un espacio destinado únicamente para el consumo de alimentos.

11560

Educación

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

FO-47-V144 04-02-2020 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	21 08 2025	Hora inicio:	9:00 am	Institución educativa:	Tecnico Empresarial
		Hora terminación:	10:00 am	Sede educativa:	Islas del Caribe.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	74.5	PORCENTAJE %	65.35% 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 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?	1	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt ✓ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: N/A.
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N/A.	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No hay tarimas.
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	

366

11561

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-67-1044 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? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 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?	0	No tienen 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: 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 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?	1.5	Intermitente
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	0	No cuentan con este servicio.
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.

1562

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

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?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-Paredes del area de Preparación y almacenamiento se evidencian deterioradas.

-El agua es suministrada por medio de una manguera que viene de una casa cercana. La sede no cuenta con tanque aereo, ni tanque de nivel, el almacenamiento de agua es en una careca ubicada en el area de Preparación.

-El agua se administra con electrobomba

-Techo area de Preparación, tiene aberturas.

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

Distancia: Yopal - PZA (92.5 km) PZA - Sede (54 km)

TIPO de Terreno: 107.5 km Pavimentados. - 39 km sin Pavimento

TIPO de vehiculo: Camioneta.

TIEMPO: 3 Horas y 45 minutos.

FIRMA: Karina Urueña	FIRMA: Olga Galindo	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URUEÑA	NOMBRE: Olga Galindo	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 23791408	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3212451226	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: Economa	CARGO:

368

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 MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	DTO	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ISLAS DEL CARIBE	FECHA DE VISITA	21/04/2025		HORA INICIO:	09:00 a. m.	
OPERADOR	DIRLO 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	SE: RACIÓN DISTRIBUIDA		SS: 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 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 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Techo area de preparacion con aberturas		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Paredes del area de almacenamiento y preparacion deterioradas		



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 20 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11565

Educación

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

FO-AT-0104 | 04-02-2025 | Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	21 08 2025	Hora inicio:	11:40 am	Institución educativa:	Tecnico Empresarial.
		Hora terminación:	12:40 PM.	Sede educativa:	El Caribe.
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	84.5	PORCENTAJE %	74.12%
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 cuentan con Concepto.
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	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 401 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.
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	

11566

Educación

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

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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?	0	No tiene
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	No tiene
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No tiene.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

TEM	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 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.

M567

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?	32
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	27.

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 - PZA (92.5km) PAZ DE ARIPORO - SEDE (50.2km)

Tipo de Terreno: Pavimentados (107.5 km) Sin Pavimento (35.2 km)

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 3 Horas.

FIRMA: KARINA URIBE	FIRMA: NERLY VELANDIA	FIRMA:
NOMBRE: KARINA URIBE	NOMBRE: NERLY VELANDIA	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA: 1115864106	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3132352477	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: ECONOMO.	CARGO:

11568

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, SEGÚN 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 EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL CARIBE	FECHA DE VISITA	21/08/2025		HORA INICIO	11:40 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	IR: 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:

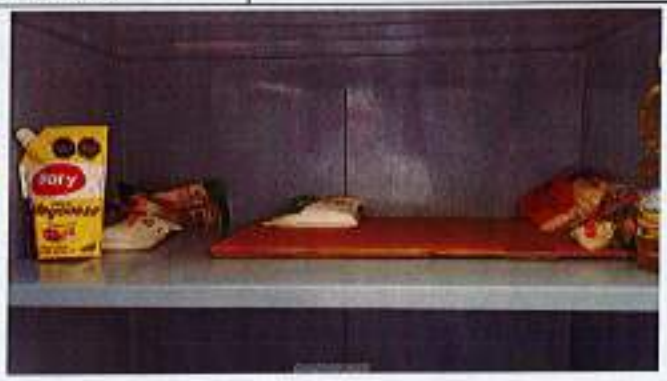


Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿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:			

11570

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	21 08 2025	Hora Inicio:	9:00 a.m	Institución educativa:	ITENCA
		Hora terminación:	10:00 a.m	Sede educativa:	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
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	86	PORCENTAJE %	73,50% 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?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ 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?	3	Estante tipo elbeco plastico

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	

11571

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? 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?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	0	Menos de la mitad que ingresan

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

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 exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

TEM	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?	2	Pozo profundo - Electrobarba
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas de pipeta

12

397

11572

Educación

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

FO-AS-16-04 04-02-2025 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	89
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	48
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	120

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La sede educativa - restaurante escolar cuenta con tanque de nivel y tanque elevado con filtro de agua.

-Se evidencia espacio entre techo y pared del área de preparación y almacenamiento

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

Tipo de Vehiculo = camioneta
Distancia = Yopal - Paz de Ariporo = 92.5 Km Via = pavimentada
Paz de Ariporo ¡via. Vereda Caño Chiquito, via pavimentada: 14Km
Via sin pavimento = 45 Km
Tiempo Total = 3 horas y 55 minutos

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sandra Suarez	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1119948116	CEDULA: 1057587328	CEDULA:
TELEFONO: 3102048447	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional Interventoria	CARGO:

378

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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	sec	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARPORO	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	FECHA DE VISITA	21 08 2025		HORA INICIO:	09:00AM	
OPERADOR	DUPLO 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	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	no se encuentra 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		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Estante tipo alacena plástico.		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

1515

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:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	21 08 2025	Hora inicio:	10:11 Am	Institución educativa:	TEC. FRANCISCO Lozano
		Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	La Bendición
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (✓) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	111	PUNTAJE OBTENIDO	80	PORCENTAJE %	72.07 % 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?	2	Favorable con requerimiento
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

1157G

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: 2 ¿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 paitas 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?	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?	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

11577

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IK-84 04-02-2021 Vo. 4

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	4

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* No cuenta con Nevera ni congelador.
* No cuenta con canecas para la recolección de Residuos Solidos

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

Recorrido de Casco Urbano de Yopal - Casanare a la Institución Educativa Tecnico Francisco Lucea sede La bendición

Distancia: 112 Km (pavimentado) Yopal - Via Vereda Morey - San Luis de palenque y 17,6 Km (Destapado - Sin pavimento) a la sede la Bendición

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 2 horas y 45 minutos.

FIRMA: Maria Reyes T.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maria Reyes T.	NOMBRE: Nayda Mordady Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 7718775662	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 321 206 06 70	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: economa	CARGO: profesional de Apoyo	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 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	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA BENDICION	FECHA DE VISITA	21 08 25		HORA INICIO	10:11 a. m.	
OPERADOR	DUFLO 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		SE 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_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:	

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_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:	Un espacio 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		No cumple	X
Observaciones:	no cuenta con canecas con tapa.		



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 vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con 4 vasos para el consumo.		

11580

Educación

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

FO-AT-M-04 | 30-09-2025 | Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San luis de Palenque
Fecha de la visita:	21 08 2025	Hora inicio:	12:30 pm	Institución educativa:	Tecn. Francisco Lucas
		Hora terminación:	1:50 pm	Sede educativa:	El MEREY
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	74	PORCENTAJE %	70.48%	CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	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?	0	No hay

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	

11581

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? 2 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
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

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?	3	
35	¿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

387

11582

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?	35
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	35
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	21

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

No cuenta con elementos para el almacenamiento de los alimentos, como abarrotes, son almacenados en la nevera del Restaurante 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 de Yopal - Casanare a la institución Educativa Tecnico Francisco Lurea Sede El Merey del Municipio de San Luis de Palenque

Distancia: 117.1 Km (pavimento) de Yopal a la Sede El merey del Municipio de San Luis de Palenque.

Tipo de Vehiculo: Camioneta

Tiempo: 2 horas y 10 minutos

FIRMA: Robin Garcia	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Robinson Garcia	NOMBRE: Naydu Mardudy Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1049236512	CEDULA: 1118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3107545416	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Coordinador Operativo	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 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	TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	IPS	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL MIREY	FECHA DE VISITA	21/08/25		HORA INICIO	12:30 p. m.	
OPERADOR	OMILO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. 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, 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 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 ilcuadores?

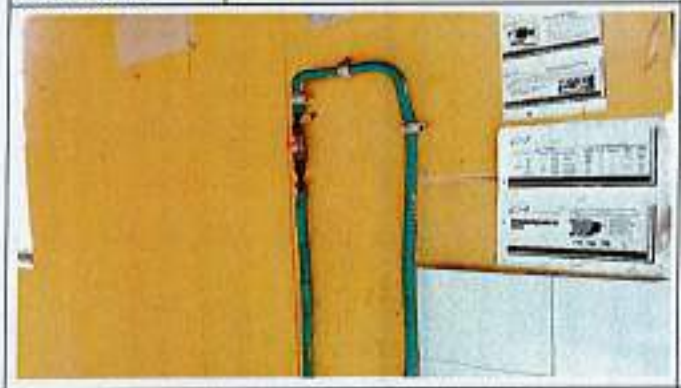
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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 exclusivo para el consumo		



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 29 ¿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 cuantos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Dispone 35 vasos para el consumo.		

115 PS

Educación

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

FO-AT-VI-04 04-03-2021 No. 4

ASESORIAS CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	21 08 2025	Hora inicio:	8:10 am	Institución educativa:	Tecn. Francisco Lucas
		Hora terminación:	9:27 am	Sede educativa:	Santa Ana
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - PI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	80	PORCENTAJE %	70.18%
CONCEPTO FINAL	Favorable con recomendaciones				

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	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	1	Piso mineral
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 01
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?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 00
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

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?	1	Piso mineral Pajo
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

1586

Educación

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

Cesarense

FO-AT-VI-01 01-02-2022 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted] ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? [redacted] ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? [redacted]
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted]
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? [redacted]
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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted]

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

11587

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

-Estufa industrial se encuentra en regular condiciones, funciona 2 perillas
-los techos del área de consumo y almacenamiento presenta aberturas que permite la filtración de agua.

-Falta Conexión del gas natural
-Las ollas que se encuentran en la sede son muy Grandes para la preparación y prestación del servicio.

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

Recorrido, de Casco Urbano de Yopal - Casanare. a la Institución Educativa Tecnico Francisco Luna sede Santa Ana.

Distancia: 112 Km (pavimentado) Yopal - Via Vereda Mercy - San Luis de Palenque 12.8 Km (Vía sin pavimento) a la sede Santa Ana.

Tipo de Vehiculo: Camionetas.

Tiempo: 2 horas y 30 minutos.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana María Cerbo	NOMBRE: Naydu Marcelly Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 23627203	CEDULA: 1118 544 647	CEDULA:
TELEFONO: 3202304951	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

11588

Educación · Alianza Energía · 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, 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	RIC	CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA ANA	FECHA DE VISITA	21 08 25			HORA INICIO	8:10 a. m.
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:27 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PI: 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.)?			
SI		NO	X
Observaciones:	No esta cerca de potenciales fuentes de contaminación		



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 9 ¿Cuenta con anaqueles?			
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:			

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



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: Un espacio exclusivo para el consumo



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 platos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: cuenta con 15 platos para el consumo de alimentos

11190

Educación

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

FO-AT-11-04 04-03-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	25 08 2025	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	POZO PETROLERO
		Hora terminación:	9:40 am	Sede 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 ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	87	PORCENTAJE %	74.36%
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	
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	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Caneca 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	Tipo P.V.C
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

11591

Educación

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

PO-AT-W-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? 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	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

397

17592

Educación

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

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

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos dispone para el consumo de alimentos?	180
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	180
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	180

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

Tipo de Vehiculo = camioneta

Distancia = Yopal - Sede Pozo Petrolero = Via pavimentada por via Pore-Trinidad 113 Km. tiempo total: 2horas.

FIRMA: Paulina Mendoza
NOMBRE: Flavia paulina M.
CEDULA: 83.450 2041
TELEFONO: 323 243 6741
CARGO: economa.

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cordero
CEDULA: 1057589328
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Profesional Interventoria

FIRMA:
NOMBRE: Herly Corredor.
CEDULA: 1118539719.
TELEFONO: 3108833808.
CARGO: Profesional apoyo JCD

1593

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 INTERVENTORIA TÉCNICA, 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 MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MINEDUC	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA	25 08 2025		HORA INICIO	08:30 AM	
OPERADOR	DUFLO 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		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		





Fotografía No. 01	INSTALACIONES_FISICAS.	Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?		ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple		No cumple X	Cumple X	No cumple
Observaciones:	no se encuentra cerca de fuentes de contaminación.	Observaciones:	





Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO	Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9 ¿Cuenta con neveras?		ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple	X	No cumple	Cumple X	No cumple
Observaciones:	Requiere mantenimiento.	Observaciones:	



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

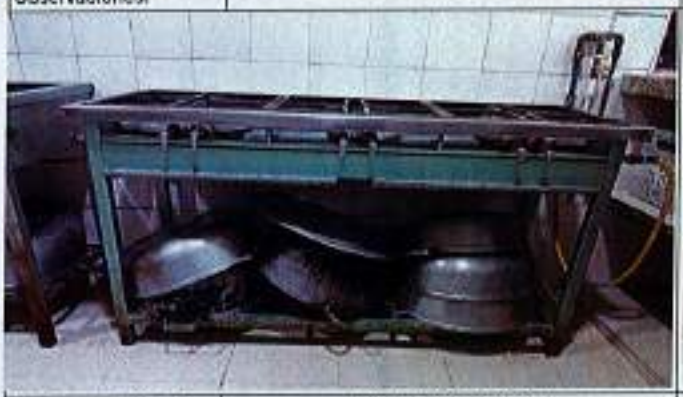
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	tipo P.V.C		



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 licuadores?

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	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

11595

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:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	26 09 2025	Hora inicio:	12:40pm	Institución educativa:	Francisco Luces
		Hora terminación:	1:50pm	Sede educativa:	La Nevera
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: Destacable.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt 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?	2	Canastille.

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	Eternit.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

401

11596

Educación

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

FO-AT-16-04 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? 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	
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 porcionadoras.

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: 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 baños de uso exclusivo del personal.
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	No cuenta con lavamanos.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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