Alcaldía de Aguazul

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025
ACTA PARCIAL 05

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE AGUAZUL
NIT:	891.855.200-9
CONTRATISTA:	CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL
NIT:	901.936.820-9
REPRESENTANTE LEGAL	DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
C.C:	1.116.551.773
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE.
VALOR INICIAL:	CUATROCIENTOS TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS M/CTE ($403.670.141,00).
PLAZO:	SIETE (7) MESES.
FECHA ACTA DE INICIO:	16 DE ABRIL DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL:	15 DE NOVIEMBRE DE 2025

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO, en calidad de Supervisor de la Secretaría de Educación y Cultura Municipal, y con apoyo de la profesional contratada; nos permitimos presentar informe de supervisión para el pago del acta informe parcial No. 5 del contrato No. 0390 del 11 de abril de 2025 correspondiente al periodo de ejecución comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2025 según informe de ejecución entregado por el contratista; Donde se evidencia y corrobora que dio cumplimiento de las actividades contractuales, como operador del programa de alimentación escolar – PAE modalidad "comida caliente transportada", el cual se presenta en los siguientes términos:

1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES

PRIMERO: El día 11 de abril de 2025, el Municipio de Aguazul, suscribió con CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, el contrato de prestación de servicios No. 0390 de 2025; cuyo objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE.

SEGUNDO: El plazo pactado del contrato No. 0390 del 11 de abril de 2025, es de Siete (7) meses, DURANTE LOS CUALES SE HARÁ EL SUMINISTRO EFECTIVO POR CIENTO VEINTE (120) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, y se procede a entregar desde la aprobación de la fase de alistamiento es decir a partir del día 21 de abril de 2025 con fecha de finalización inicial del 03 de octubre de 2025. Para un total de raciones contratadas de 48.309.

DOCUMENTOS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El contratista de CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, según Contrato No. 0390 de 2025, cumplió con los requisitos de firma y perfeccionamiento del contrato contemplados en la CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA- EJECUCIÓN y que son los requisitos para su ejecución: a) Perfeccionamiento, b) Registro Presupuestal, c) Presentación de póliza por parte del CONTRATISTA y aprobación de la misma por parte del MUNICIPIO, d) pago de tasas, impuestos y contribuciones a las que haya lugar de conformidad con lo establecido en el estatuto de rentas municipal, e) Pago de estampillas Pro-cultura, f) Pago de estampilla Pro-Bienestar del Adulto Mayor g) Tasa pro-deporte. H) Pago de Impuesto de Timbre conforme al decreto 175 de 2025, y, i) Acta de Inicio cumplimiento de los literales anteriores.

APROBACIÓN DE GARANTÍAS

Las garantías únicas presentadas por el contratista con ocasión de la celebración del contrato, según lo estipulado en su CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA – GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO, las cuales presentan el siguiente detalle de vigencia y valor de amparos y aprobación por la Oficina Asesora de Jurídica del Municipio, así:

RELACIÓN CUMPLIMIENTO PÓLIZAS

NOMBRE AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMAS ASEGURADOS	NUMERO PÓLIZA	ASEGURADOR
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	11/04/2025	21/05/2026	$40.367.014.10	57-44-101007020	SEGUROS DEL ESTADO S.A
SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMIZACIONE LABORALES	11/04/2025	20/11/2028	$20.183.507.05	57-44-101007020	SEGUROS DEL ESTADO S.A
CALIDAD DEL SERVICIO	11/04/2025	21/05/2026	$40.367.014.10	57-44-101007020	SEGUROS DEL ESTADO S.A

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

NOMBRE AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMAS ASEGURADOS	NUMERO PÓLIZA	ASEGURADOR
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	11/04/2025	30/11/2025	$284 700 000	57-40-101003348	SEGUROS DEL ESTADO S.A

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

Nota: Los amparos se encuentran vigentes a la fecha del presente informe.

2. ESCENARIO GENERAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A la fecha del presente informe el cual corresponde a los periodos ejecutados del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025, se establece como porcentaje de ejecución del plazo contractual del 79,52% de tiempo, de acuerdo a los días trascurridos desde la firma del contrato, como se detalla a continuación:

Para el análisis del presente informe se incluye la información suministrada por el contratista de **CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL** Contrato No. 0390 de 2025 del 11 de abril de 2025 en cuanto a la entrega y ejecución del mismo con los soportes y evidencias documentados:

EJECUCIÓN DEL CONTRATO 0390/2025

EJECUCIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0390 DE 2025	
Plazo total de ejecución Contratado:	120 días Calendario Escolar
Plazo días calendario escolar presupuesto uno	57 días Calendario Escolar
Plazo días calendario escolar presupuesto dos	63 días Calendario Escolar
Fecha Acta de inicio	16 abril de 2025
Fecha de corte del presente informe parcial No. 5	30 septiembre de 2025
Total, Raciones Contratadas:	48.309
Total Raciones ejecutadas este periodo 01 al 30/09/2025 es:	7.692
Tota Raciones por ejecutar:	10.677
Número días transcurridos del plazo de ejecución:	167 días calendario
Porcentaje de ejecución del contrato en tiempo	79,52%
Número de días por ejecutar del plazo contratado:	43 días calendario
Porcentaje por ejecutar	20,48%

BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE SERVICIOS No. 0390 DE 2025

CONCEPTO	VALOR CONTRATADO	VALOR EJECUTADO A PAGAR	VALOR POR EJECUTAR	% Tiempo EJECUCIÓN
VALOR DEL CONTRATO	$403.670.141,00	-	-	-
ACTA PARCIAL No. 1	-	$92.653.708,50	-	23%
ACTA PARCIAL No. 2	-	$47.794.418.9	-	12%
ACTA PARCIAL No. 3	-	$60.577.564.1	-	15%
ACTA PARCIAL No. 4	-	$61.296.013.68	-	15 83%
DESCUENTOS	-	$249.308.20	-	-
VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL No. 4	-	$61.046.705.48		
ACTA PARCIAL No 5	-	$60.489.948.32	-	14,98%
VALOR POR EJECUTAR	-	-	**$81.107.795,68**	-
VALOR TOTALES	**$403.670.141,00**	**$322.562.345,32**	**$81.107.795,68**	**79,91%**

3. VERIFICACIÓN DE INFORME PARCIAL No. 5 CONTRATO No. 0390 DE 2025

El contratista CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL radicó el informe parcial No. 5 del contrato No. 0390 de 2025 donde allegó Una (1) carpeta; en relación con el Contenido al

Componente Financiero, Componente Técnico – Administrativo que van del Anexo 1 hasta el Anexo 17.

Anexo 1. Comprobantes de pago, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y copia de las planillas de seguridad social del recurso humano, del mes de septiembre de 2025.
Anexo 2. Certificaciones de la prestación de los servicios emitidos por la Institución Educativa.
Anexo 3. Formatos de Registro y Control Diario de Asistencia de los titulares de derechos.
Anexo 4. Registro fotográfico prestación del servicio.
Anexo 5. Registro de inspección vehículo.
Anexo 6. Registro fotográfico transporte de alimentos.
Anexo 7. Documentos del vehículo que transporta las materias primas.
Anexo 8. Registro de contra-muestras.
Anexo 9. Registros plan de saneamiento.
Anexo 10. Remisiones de materia prima y de elementos e insumos de aseo.
Anexo 11. Reporte de compras locales.
Anexo 12. Certificación por parte de la Instituciones Educativas de las charlas de hábitos saludables.
Anexo 13. Solicitudes y autorizaciones de intercambios.
Anexo 14. Factura y cuenta bancaria.
Anexo 15. Acta de reunión.
Anexo 16. CD con los cortes de SIMAT utilizados en la ejecución del contrato.
Anexo 17. Correspondencia.

Como resultado de dicha revisión, para cada una de las actividades desarrolladas y ejecutadas por parte del contratista Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul del contrato 0390 de 2025, durante el periodo del presente informe del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025, se presentan en las siguientes actividades realizadas para este periodo ejecutado del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2025:

1. *Presentar para validación y aprobación por parte de la Supervisión, en medio físico, todos los documentos que conforman las dos (2) Fases Alistamiento (de acuerdo a lo estipulado en el anexo Técnico, Administrativo, y financiero), según los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y Anexos del PAE, los cuales serán de estricto cumplimiento por parte del Operador durante la ejecución del contrato.*

En la fase de alistamiento al inicio del programa el Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul hizo entrega de los documentos el día 16 de abril de 2025 de conformidad a los Lineamentos Técnicos-Administrativos y Financiero establecidos en la Resolución No. Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, y el contrato No. 0390 de 2025, la cual, se verificó y avaló por la profesional de apoyo a la supervisión y el supervisor del contrato; se anexaron los siguientes documentos:

1. Programa de limpieza y desinfección; 2. Programa de residuos; 3. Programa de control de plagas; 4. Programa de suministro de agua potable; 5. Plan de rutas de distribución; 6. Programa de mantenimiento; 7. Plan de capacitación; 8. Plan de muestreo; 9. Adopción ciclos de menú; 9.1 Minuta Patrón, 9.2. Ciclos de Menús, 9.3. Lista de Intercambios, 9.4.

Guías de Preparación; 10. Programa de Hábitos Saludables; 11. Formatos. Los cuales se encuentran soportados y documentados en el Informe No. 1 carpeta 3 del Contrato 0390 DE 2025, donde la supervisión hizo la correspondiente revisión y dando el concepto de Aprobado de los documentos de la fase de alistamiento.

Para el periodo ejecutado del 1 al 30 de septiembre de 2025 la prestación del servicio se dio en las condiciones estipuladas para la Fase 1.

2. *Suscribir el acta del recibo de inventario de las instalaciones, mobiliarios, utensilios de cocina, menaje y equipos de cada una de las instituciones y sedes educativa, con los Rectores o quien este delegue. En la liquidación del contrato igualmente deberá suscribirse acta de entrega del inventario con la firma del Rector o quien éste delegue.*

El contratista de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul realizo durante la fase de alistamiento con los delegados de la Instituciones Educativas, la verificación y entrega de los inventarios como soporte y evidencia se hace anexo en el informe parcial No. 1 del CTO 0390 de 2025 las copias de las actas y formatos de recibo de los inventarios realizados a cada unidad aplicativa, de las Instalaciones, mobiliarios, utensilios de cocina, menaje y equipos de cada una de las instituciones y sedes educativas del área urbana del municipio de Aguazul durante la primera fase; de igual manera se anexó el Inventario de la I.E Jorge Eliecer Gaitán del centro de producción y los formatos de inventario de las sedes Isidro Alba Guio, Carlos Pizarro, Santo domingo Savio y de la sede Porvenir firmadas por cada Rector; Los soportes y evidencias de las Acta de entrega de inventarios unidades aplicativas están documentado en el informe No. 1 en el anexo 8 de la carpeta 2 del Contrato 0390 de 2025.

3. *Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos entregados de acuerdo al Plan de mantenimiento consignado en la fase de alistamiento y que sufran daños con ocasión de la ejecución del contrato.*

Durante el presente periodo del mes de septiembre 2025 no hubo necesidad de realizar mantenimiento correctivo ni preventivo en la Institución Jorge Eliecer Gaitán centro de producción área donde se elaboran y preparan los alimentos escolares ni tampoco se realizó mantenimiento en las diferentes sedes educativas del Municipio de Aguazul.

4. *Informar a la mayor brevedad posible a la supervisión y a las directivas de las instituciones educativas cualquier anomalía que se presente en la entrega de las raciones a los beneficiarios, relacionadas con el mal estado de alimentos, comportamiento de aquellos en el momento del recibo de la ración, entre otras.*

Durante la ejecución del contrato No. 0390 de 2025 para el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 no se ha reportado, ninguna anomalía en la entrega de las raciones, en ninguna de las sedes Educativas beneficiadas, ni tampoco en el centro de producción donde se elabora los alimentos escolares para ser transportados y entregados a los beneficiarios.

5. *Utilizar en la ejecución del contrato los formatos (implementación, ejecución y divulgación) expedidos por la Uapa y diseñados por ésta para cada uno de los aspectos que dan cuenta del efectivo cumplimiento de las actividades propias del operador, y en estos formatos y su papelería utilizar la imagen institucional del MEN y de la Alcaldía.*

Durante este periodo en cumplimiento a esta actividad No. 5 CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL en la fase de alistamiento aporto a la Supervisión del Municipio de Aguazul los formatos oficiales expedidos por la UAPA correspondientes a los manuales y programas requeridos para el desarrollo y ejecución del programa PAE, estos formatos y papelería se han venido implementando según el ámbito de aplicación y cada uno de ellos tiene inmersa la imagen institucional del MEN, la Alcaldía de Aguazul y el operador. Como se Evidencia en cada institución educativa y sede educativa del área urbana del municipio, en cada sede educativa beneficiaria se encuentra ubicado la divulgación del programa PAE vigencia 2025 un pendón con la información en un lugar visible. C.N.V.A utiliza los formatos (implementación, ejecución y divulgación) expedidos por la UAPA y diseñados por esta para cada uno de los aspectos que dan cuenta del efectivo cumplimiento de las actividades propias del operador y en estos formatos y su papelería utiliza la imagen del MEN y de la Alcaldía. En la I.E Jorge Eliecer Gaitán a la entrada del centro de producción se encuentra instalado el aviso en acrílico alusivo a las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos "BPM" con medida de 30 cm x 20 cm.

6. *Garantizar la vinculación (laboral) y permanencia del personal manipulador de alimentos durante toda la operación, previendo las estrategias contingentes frente a posibles ausencias (licencias por enfermedad etc), y que este personal cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.*

En el desarrollo de las actividades de producción, distribución y entrega del alimento escolar del programa PAE vigencia 2025 para el presente informe parcial No. 5, no se presentó ningún reporte sobre algún estado de salud comprometedor que impida a los manipuladores de alimentos que laboran diariamente en el centro de producción en el proceso de elaboración de los componentes del menú y que pudieran representar riesgo de contaminación o forma de contagio y por tal razón CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, conocen bien el funcionamiento del programa PAE tienen experiencia en este proceso, saben y conocen el manejo de la minuta patrón y su preparación de los alimentos para cada ciclo de entrega teniendo en cuenta los aspectos higiénicos-sanitarios, distribuyen la raciones de acuerdo a lo establecido para cada entrega diaria para la población focalizada del programa. De igual manera las manipuladoras, realizan en el centro de producción el diligenciamiento de los formatos contemplados en el plan de saneamiento básico.

En la ejecución del contrato, están vinculadas 9 manipuladoras de alimentos para llevar a cabo el desarrollo de las actividades de entrega de las raciones del complemento alimentario y cumplieron con las labores correspondientes y funciones asignadas y contempladas en el contrato de trabajo, todos los soportes y evidencias están en la carpeta # 1 anexo 2 del informe No. 1, y en la carpeta # 1 Anexo 1 del informe No. 3; contrato de vinculación, comprobante de pago nomina, pago SS y de ley, afiliación salud, certificado ARL, certificación pensión, certificado médico de ingreso, certificado manipulación de alimentos y registro entrega de dotación personal. C.N.V.A reporta y cumple con la documentación que lo corrobora y soporte del pago correspondiente de nómina se anexan como evidencia y soporte en los siguientes anexos del personal vinculado; **Ver Anexos 1.** Comprobantes de pago de nómina, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y planillas de seguridad social del recurso humano.

Para la ejecución del contrato de prestación de servicios 0390 de 2025 C.N.V.A conto con el recurso humano necesario para garantizar la correcta prestación del servicio y a su vez cumplir con cada uno de los lineamientos técnicos y financieros que requiere el programa. El equipo de trabajo está conformado de los siguientes así:

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	CARGO	VINCULACIÓN
1	Jhon Jairo Martínez Sierra	74.755.514	Coordinador General	Contrato Prestación de Servicios
2	Erika Hernández Bolaños	1.118.565.197	Técnico Administrativo	Contrato Trabajo por Obra o Labor Determinada
3	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
4	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
5	Floripes Barrera Contreras	24.227.257	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
6	María de Jesús Barrera Niño	51.787.306	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
7	Flor Alba Ibañez Vivas	24.230.778	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
8	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
9	Luz Dary Fonseca Monzo	1.116.548.113	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
10	María Eliza Preciado Torres	46.362.507	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
11	María Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada

7. *Dar cumplimiento al plan de capacitaciones al personal manipulador, según el cronograma dispuesto en la fase de alistamiento y hacer entrega de la dotación requerida, garantizando que dicha capacitación y entrega se realice al inicio del programa.*

En la carpeta de la fase de Alistamiento al inicio del programa PAE vigencia 2025 aprobada por parte de la supervisión del contrato 0390 de 2025 esta soportado y anexó el Plan de Capacitación del personal manipulador de alimentos en el informe No. 1 carpeta 2 en el anexo 7, dando cumplimiento al plan de capacitación en el Cronograma de esta actividad para el personal de manipulación de alimentos al inicio del programa se realizó capacitación para todo el personal manipulador de alimentos, cumpliendo a cabalidad con la temática prevista en el tiempo y duración convocada; la temática estuvo relacionada con buenas prácticas de manipulación de alimentos, preparación y distribución de las raciones para el consumo de la población focalizada de las diferentes instituciones educativas y sedes educativas. Conforme al cronograma de capacitación propuesto en la fase de alistamiento, dando cumplimiento a esta actividad contractual y a la normatividad sanitaria vigente en los capítulos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2014 donde establece que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria.

Lo que correspondió a la entrega de dotación Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, previamente hizo entrega de la dotación completa para cada una de las 9 manipuladoras de alimentos al inicio del programa PAE soporte documentado en el informe No. 1 carpeta No. 1 del anexo 2, y tanto para la vinculación de las dos nuevas manipuladoras se hace la respetiva entrega de la dotación personal desde el día de su ingreso el 7 de julio de 2025 se anexa como evidencia y soporte la planilla firmada por cada una de ellas quienes recibieron a satisfacción entrega formal de la dotación anexa en el informe parcial No. 3 carpeta 1 del anexo 1. Se hizo entrega para cada una de las personas contratadas por C.N.V.A la cual consta de blusa blanca manga corta, pantalón blanco largo, peto impermeable, zapatos blancos, gorro, tapabocas y guantes, cumpliendo a cabalidad los requerimientos contractuales y normativos sanitarios que rigen en Colombia para este efecto.

Para el mes de septiembre de 2025 No se tenía programada jornada de capacitación a las manipuladoras de alimentos vinculadas al programa PAE según el cronograma dispuesto en la fase de alistamiento. Por lo tanto, no hay anexos para esta actividad No. 7.

8. *Realizar la entrega de los víveres e insumos al establecimiento educativo, donde se preparan los alimentos, y los alimentos preparados a cada una de las sedes educativas, según las rutas establecidas en la fase de alistamiento y en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente (Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deberá contar con el respectivo concepto sanitario favorable al inicio y durante la ejecución del contrato.*

Para el presente periodo del mes de septiembre de 2025, se dio cumplimiento a esta actividad mediante la entrega oportuna de los víveres e insumos en los establecimientos educativos del complemento alimentario caliente transportado (CCT) para las cinco (5) sedes educativas acorde con los cupos asignados en la distribución según las rutas establecidas anexo en la carpeta de la fase de alistamiento anexo 5 presentado; así mismo en el presente informe parcial No. 5

distribución y entrega del alimento escolar del programa PAE se lleva a cabo en un Vehículo de transporte que cumple con el concepto sanitario favorable exigido por las autoridades competentes, asegurando así que el transporte y manejo de los alimentos se realice bajo condiciones óptimas de higiene y seguridad, garantizando la calidad y la inocuidad de los productos suministrados, un vehículo que cumple con toda la documentación requerida vigente, y cumple con los requisitos Acta de inspección sanitaria del 100% cumplimiento en la normatividad vigente según la Resolución 2505 del 2004 del Ministerio de Transporte y Resolución 2674 del 2003 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Los soportes de documentos del vehículo contratado se encuentran vigentes a la fecha del presente informe de ejecución de actividades; En este informe parcial de actividades desarrolladas No. 5 del CTO 0390-2025 en la entrega y distribución de la CCT del complemento alimentario jornada mañana como soporte y evidencia en el registro fotográfico actividad 8 de las entregas de los complementos alimentarios del programa PAE vigencia 2025; CNVA contrato también los servicios de un vehículo de transporte de alimentos para la entrega de los víveres e insumos Materia Prima en el centro de producción de la IE Jorge Eliecer Gaitán el cual también cumple con los requisitos de transportar alimentos, cuenta con el respectivo concepto sanitario favorable desde el inicio y durante todo el proceso de ejecución del programa PAE.

Para el periodo del mes de septiembre de 2025 se anexa el registro Inspección de higiene y limpieza del vehículo transportador del complemento alimentario, evidencia registro fotográfico - CCT y los documentos del vehículo que transporta la materia prima al C.P en los siguientes anexos como soporte así; **Ver Anexo 5.** Registro Inspección y limpieza vehículo. **Ver Anexo 6.** Registro fotográfico transporte de alimentos – CCT y **Ver Anexo 7.** Documentos del vehículo que transporta la materia prima al C.P.

9. *Realizar muestreo microbiológico a los alimentos de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015, del Ministerio de Salud y Protección Social, según el plan de muestreo consignado en la fase de alistamiento*

Durante el mes de septiembre de 2025, el Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Aguazul – Casanare, no realizó la toma de muestras microbiológicas correspondientes al control de calidad de los alimentos.

La no ejecución de este procedimiento se debió a ajustes en la planeación y aspectos logísticos del proceso. No obstante, se tiene programado finalizar la toma y análisis de las muestras durante el mes de noviembre de 2025, garantizando así el cumplimiento de lo estipulado en la fase de alistamiento anexo Plan de Muestreo del informe parcial No. 1

10. *Tomar diariamente y guardar la contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, las cuales deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto mínimo durante 72 horas (Ver Anexo técnico y financiero).*

Para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en el programa de alimentación PAE, se establece la obligatoriedad por parte del operador de conservar una contra muestra de cada uno de los alimentos de la ración del menú del día a entregar al constituirse como una parte

crucial del proceso de análisis y control de calidad, ya que a través de estas se permite verificar la exactitud y confiabilidad de los resultados obtenidos en la muestra original. Su importancia radica en que sirven como una segunda oportunidad para evaluar la calidad del alimento y detectar posibles errores o inconsistencias en el análisis inicial en caso de un evento adverso asociado a una Enfermedad Transmitida por Alimentos acorde con la (ETA).

En la Institución Educativa de Jorge Eliecer Gaitán se realiza esta actividad de toma de las contra muestras de los alimentos preparados en sitio entregada la ración a la población focalizada, en proporción de gr, ml Gramaje según corresponda y almacenados en bolsas herméticas estos alimentos se rotula para ser almacenados de acuerdo con el protocolo previsto del producto con un mínimo de tiempo de Setenta y dos horas (72) en condiciones de refrigeración, los cuales se descarta al cumplir el cuarto día se sacan dichas muestras y se desechan. En el desarrollo de esta actividad se evidencia en el registro fotográfico de la toma contra muestras durante la ejecución del periodo mes de septiembre de 2025 en el lugar de acopio centro de producción del I.E Jorge Eliecer Gaitán como se evidencia en la actividad 10 del informe parcial No. 5 presentado por el operador de C.N.V.A el cual se diligencia la planilla registro formato toma diaria como se soporta en el siguiente anexo. **Ver Anexos 8.** Registro toma de contra muestra centro de producción.

11. *Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. De igual manera garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de comedor escolar de los establecimientos educativos.*

Durante el periodo ejecutado del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025 en el desarrollo de las actividades del contrato No. 0390 de 2025, se dio cumplimiento con las condiciones de rotulado en los víveres – materia prima que han ingresado al centro de producción del I.E J.E.G según su condición y en concordancia con los requerimientos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El etiquetado y/o rotulado de alimentos juega un papel fundamental en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, dado que a través del Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul puede tener a la mano información crucial de los productos que están comprando, adquiriendo y siendo entregados en el programa de alimentación escolar no solo es un documento de responsabilidad sino también de calidad del cual es requerido para su manejo, consumo y conservación del alimento. En el desarrollo de esta actividad se puede evidenciar en el registro fotográfico del presente informe parcial No. 5 de actividades.

De igual manera se cumple con el abastecimiento de agua potable en el centro de producción de la institución Jorge Eliecer Gaitán donde se presta el servicio de preparación de los alimentos del programa PAE y así mismo poder brindar un excelente servicio de comedor escolar para distribuir a las cinco (5) sedes educativas del Municipio de Aguazul donde se entrega el alimento a los beneficiarios CCT. Cumpliendo en el desarrollo de las actividades de la ejecución del programa de alimentación escolar PAE que se llevan a cabo y se realiza en el centro de producción del IE

de Jorge Eliecer Gaitán se anexan soportes documentales como evidencia en los siguientes anexos. **Ver Anexo 9.** Registros Plan de Saneamiento.

12. *Realizar remisión de entrega de víveres al establecimiento educativo donde se preparan los alimentos, de acuerdo con los cupos asignados. En caso de presentarse faltantes o que existan devoluciones, se deberá diligenciar el formato de reposición y realizarse en un término no superior a 24 horas y deberá quedar copia en la unidad aplicativa.*

El Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul de acuerdo a la ejecución del contrato 0390 de 2025 ha cumplido a cabalidad con la entrega de los Víveres – materia prima en buen estado productos en óptima calidad correspondientes, se lleva a cabo la logística de remisión de la entrega de víveres e insumos al centro de producción de la I.E Jorge Eliecer Gaitán donde se preparan los alimentos escolares y la entrega respectiva también de los elementos de limpieza, aseo y desinfección para el centro de producción y para los comedores escolares de las sedes educativas para el periodo del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025, las entregas se efectuaron de conformidad a los cupos asignados, programación del ciclo de menú establecidos. En el informe parcial No. 5 se adjunta copia de las respectivas remisiones de la materia prima evidenciado los soportes así: **Ver Anexos 10.** Remisiones de materia prima y de elementos e insumos de aseo al centro de producción mes de septiembre de 2025.

13. *Todos los vehículos terrestres deben ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos deben garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad y temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como cumplir con la normatividad sanitaria establecida en el decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que las complementen sustituyan o modifiquen. Estos vehículos deben estar marcados externamente y de forma permanente con la leyenda "Transporte de Alimentos", esta marca debe ser visible por los cuatro costados del vehículo y legible desde una distancia de al menos 20 metros. El vehículo debe permanecer limpio y el habitáculo de carga debe ser sometido a rutinas periódicas de aseo y desinfección de manera previa a cada operación de cargue, cuya ejecución deberá ser evidenciada documental mental, indicando los productos utilizados para tal desinfección. Los vehículos transportadores deben tener concepto higiénico sanitario vigente favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario. El vehículo debe portar estibas plásticas que impidan que los productos sean depositados directamente sobre el piso del habitáculo de carga. La altura mínima de estas estibas es de 5 cm. Se prohíbe depositar el producto directamente sobre el piso del vehículo. Además, para el transporte de los complementos alimentarios, estos deben estar en recipientes con tapa y mantener la temperatura requerida para cada alimento. Se prohíbe transportar 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.*

Todo vehículo utilizado en la operación deberá estar amparado y portar certificado de seguro obligatorio contra accidentes de tránsito (SOAT) vigente al menos hasta la fecha estimada de entrega el último punto de la ruta y 30 días más el cual debe ser portado por el conductor en el momento del cargue. Todo vehículo que participe en la operación deberá contar con certificado de revisión tecno mecánica vigente y certificación de cumplimiento con la normatividad relativa a la emisión de gases, los cuales deben ser portados por el conductor en el momento del cargue.

El vehículo de transporte de alimentos, es de uso exclusivo para el transporte de los alimentos escolares para cada una de la sede educativa contemplada en el Plan de rutas establecidas en la fase de alistamiento al inicio del programa PAE, igualmente cumple con la documentación completa del vehículo vigente como se evidencia en el Informe parcial No. 1 carpeta # 2 en el anexo 11 de igual manera se anexaron para los informes parciales 2 y 3 correspondientes a cada carpeta presentados por el operador del vehículo cumple con los requisitos higiénicos sanitarios exigidos en la normatividad vigente, Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se cumple con todos los requisitos reglamentarios vigentes, para el cual se dio cumplimiento del desarrollo de esta actividad sin ningún contratiempo de entrega de los alimentos transportados caliente (CCT); de igual manera, en el vehículo se evidencia los logos de "Transporte de Alimentos" marca visible, se identifica en las revisiones completa limpieza para el cargue de cada día, cuenta con las estivas de un mínimo de 5 cm de altura, contando con el registro sanitario vigente con un porcentaje de cumplimiento del 100% como se evidencio en el anexo de los documentos de soporte del vehículo de transporte, el cual también los lleva en físico y se ubican en el vehículo todos los documentos requeridos cumpliendo así mismo con esta actividad No. 13. Para evidencia de este periodo del 1 al 30 de septiembre 2025 en esta actividad se soporta con los registros fotográficos en el informe No. 5 presentado por el operado de C.N.V.A CTO 0390-2025 y en los siguientes anexos se soporta; **Ver Anexo 5.** Registro de inspección del vehículo mes septiembre - 2025. **Ver Anexo 6.** Registro fotográfico del transporte de los alimentos – CCT mes septiembre de 2025.

14. *Solicitar autorización a la supervisión del cambio (en caso de requerirse) de proveedores de carne y pollo y allegar los documentos que aseguren la idoneidad según lo definido por el INVIMA.*

Durante el periodo de ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0390 de 2025 del 11 de Abril de 2025 el operador de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul se vinculó comercialmente con los siguientes establecimientos y/o proveedores de; pollo ubicado en la calle 19 No. 18 – 34 de la ciudad de Yopal y el proveedor de carne de res ubicado en la carrera 8 No. 7 – 05 del municipio de Villanueva el cual han venido suministrando estos productos para llevar a cabo la entrega del complemento proteico de la mejor calidad utilizado para el proceso de elaboración de los alimentos del programa PAE, son los mismos proveedores en ejecución del contrato que se hizo referencia en la entrega de los documentos correspondientes al inicio del programa PAE el cual están soportados y documentados en el informe parcial No. 1 en la carpeta # 2 del anexo 20 del contrato 0390 de 2025 están soportados y evidenciados cumpliendo con la documentación

de Proveedores de carne y pollo, se verifico e inspecciono la idoneidad del producto según lo definido por el INVIMA y cumplen con los aspectos higiénico sanitario y de inocuidad exigidos por las autoridades sanitarias garantizando así la seguridad alimentaria de los beneficiarios del programa. Se da continuidad con estos mismos dos proveedores de carme y de pollo, no se realizó ningún cambio; por lo tanto, no se hizo necesario la solicitud de autorización para realzar algún cambio en el contrato de la prestación de servicio de complemento alimentario jornada mañana.

15. *Realizar, registrar y reportar como mínimo un 30% de las compras de alimentos a pequeños productores; en los formatos establecidos por la Uapa con el fin de dinamizar la economía regional de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su Decreto reglamentario 248 de 2021.*

En relación a las compras públicas locales para el periodo del mes de septiembre de 2025, el operador presenta los soportes de compras y adquisiciones en el ámbito local, principalmente de alimentos e insumos, para la prestación del servicio alimentario y entrega de las raciones de los componentes correspondientes a los ciclos de menús según corresponde cada minuta, se registra y reporta sobre sus compras el porcentaje mínimo requerido del 30% de las compras de alimentos a pequeños productores para este periodo reportan en compras locales mayor al porcentaje requerido cumpliendo con la actividad No. 15 especificados en compras de huevos de gallina, carne, pechuga de pollo, frutas como banano, patilla, piña, mango, queso, productos de la región como tungos de mazorca y envueltos de arroz, productos de panadería como pan y mantecadas, reporte de facturas de compra por un valor de $8.464.850,00 valor destinado para la compra de materias primas de las raciones suministradas en el periodo del 1 al 30 del mes de septiembre 2025 como soporte y evidencia del presente informe de actividades No. 5 con lo cual se está contribuyendo en la recuperación y fortalecimiento de la economía regional, y a su vez traduciéndose en beneficios para la operación del programa PAE. En este sentido, el operador para el presente periodo, reporta y registra según lo requerido las compras locales efectuadas en el formato establecido por la UAPA con el fin de dinamizar la economía regional y apoyar los pequeños productores registrados en la Secretaria de Agricultura Departamental, de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su decreto reglamentario 248 de 2021, adjuntado copia de facturas de compra a proveedores de los productos suministrados respectivamente, soportes de pago y documentos según se requiera; C.N.V.A cumplió con el desarrollo de esta actividad No. 15 del CTO 0390 de 2025, a continuación se evidencia y documenta dicha relación en el presente informe parcial No. 5 anexando así; **Ver Anexo 11**. Reporte compras públicas locales mes de septiembre de 2025.

RELACIÓN COMPRAS PÚBLICAS LOCALES PERIODO MES DE SEPTIEMBRE DE 2025 DEL CTO 0390-2025 CNVA

PRESUPUESTO ESTABLECIDO PARA COMPRA DE ALIMENTOS	$ 3.155,80
PRESUPUESTO ESTABLECIDO PARA PRODUCTOS AGRICOLAS, PRODUCIDOS O PROCESADOS EN LA REGIÓN	$ 3.155,80
DÍAS DE SERVICIO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	
RACIONES ENTREGADAS	7691
VALOR A SOPORTAR PARA COMPRAS PÚBLICAS LOCALES	$ 7.281.377

COMPRAS LOCALES SEPTIEMBRE

ITEM	FAC-CTA	PROVEEDOR	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	PRODUCTOS	VALOR
1	FEM 663, 675, 684, 693	JAIR ALBERTO BERNAL HERNANDEZ	HUEVOS JABE	KR 16A 35 ESQUI	YOPAL	HUEVO DE GALLINA	$ 633.150
2	PAE-13	OLIVERIO LEMUS RODRIGUEZ	NA	CLL 15 # 11-38	AGUAZUL	PIÑA	$ 140.000
3	6382,6475,6540	XIMENA ANDREA DIAZ INOCENCIO	LACTEOS VILLA SARA	TV 4A No. 4-61	AGUAZUL	QUESOS	$ 720.000
4	FEV-1083,1114,1141,1180,1226	SONIA ALEJANDRA REY ARCINIEGAS	EXPOCARNES	CLL 11 # 18 - 54	AGUAZUL	CARNE Y CUAJADA	$ 1.010.700
5	0.005	MARIA LILIANA MENDOZA MENDEZ	NA	CR 15B # 23 A - 69	AGUAZUL	PANADERIA, TUNGOS Y ENVUELTOS	$ 3.048.000
6	2025-0063	ESPERANZA DIAZ FONSECA	SUMINISTROS EL BUEN SABOR	FCA CAMPOALEGRE	AGUAZUL	PATILLA, PAPAYA Y MANDARINA	$ 2.244.000
7	473418,1266260,543804, 123900	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 08	AGUAZUL	FRUVER	$ 892.000
						TOTAL	$ 8.687.850

DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
R/L CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL

16. *Garantizar que el 20% del personal manipulador de alimentos contratado corresponda a padres de familia de los usuarios del Programa; priorizando aquellos que sean padres cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia.*

El contratista cumplió con el porcentaje del 20% del personal contratado como manipulador de alimentos corresponde a padres de familia de los usuarios priorizados del programa PAE del contrato No. 0390 de 2025, priorizando que son madres de familia de los usuarios del programa y del cual no pertenecen al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia como está regido en la Resolución 0335 de 2021, las Certificaciones de la Institución Educativa "madre con hijo estudiante del I.E esta soportada la evidencia en el informe parcial No. 1 de actividades desarrolladas carpeta # 2 anexo 2; para el periodo del mes de julio de 2025 se vinculó una manipuladora de alimentos nueva por tal razón se anexo el documento que certifica que es un padre de familia de un usuario que hace parte activa del programa se anexo en el informe No. 3 carpeta 1 del anexo 16.

17. *Divulgar el programa de alimentación en lugar visible de cada uno de los restaurantes escolares de las sedes educativas, ubicando en lugar visible de los comedores escolares pieza publicitaria gráfica con la información descrita en el anexo técnico y financiero.*

Desde el inicio del programa de alimentación escolar el contratista presento en la fase de alistamiento los pendones con la información del PAE vigencia 2025 descrita en el anexo técnico y financiero; publicación el cual fueron aprobados para la divulgación del programa de alimentación escolar soporte en la carpeta # 3 fase de alistamiento anexo 9 del informe No. 1: Diseño Ficha Técnica de visibilidad PAE, Minuta Patrón, Ciclos de Menús, e intercambios.

De igual manera en las visitas realizadas por la supervisión se evidencio el pendón con la publicación de la información del programa de alimentación escolar PAE en las Instituciones educativas y en cada sede educativa así: ISIDRO ALBA GUIO, CARLOS PIZARRO, SAN CARLOS, SANTO DOMINGO Y EL PORVENIR del área urbana del Municipio de Aguazul, están se encuentran ubicadas en un lugar visible a la entrada donde se distribuye y entrega las raciones de alimentación escolar, donde se evidencia la siguiente información: No. de población focalizada registrada para cada periodo de corte del SIMAT según base de datos de la secretaria de Educación Departamental; para el presente informe parcial No. 5 del periodo mes de septiembre de 2025 se evidencia a través del registro fotográfico de este informe dicha información en el pendón informativo PAE publicado, como soporte y evidencia que están publicados de forma gráfica visible y clara la información descrita en el anexo técnico y financiero se cumple con esta actividad del programas de alimentación escolar del contrato No. 0390 de 2025.

18. *Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, por representantes de la Alcaldía, de la Gobernación, del MEN, de la supervisión y/o de los diferentes entes de control, así como las que realicen las veedurías ciudadanas legalmente constituidas y los comités de alimentación escolar.*

El contratista a dado cumplimiento a la actividad a través de las manipuladoras de alimentos, coordinador del programa, durante el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 se atendió las visitas realizadas al centro de producción del I.E J.E.G y comedores escolares de las diferentes sedes educativas por parte del apoyo a la supervisión de la Secretaria de Educación y Cultura de la Alcaldía Municipal, se acompañó y atendió las visitas, brindando toda la información requerida, mostrando los avances y logros del programa y atendiendo los requerimientos y solicitudes referidas al mismo para la mejora continua con la finalidad que permite evaluar diversos aspectos relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar cumpliendo con los ciclos de menús, la calidad del producto entregado las porciones y gramajes requeridos e implementación de BPM y otras actividades requeridas para el buen desarrollo del proceso.

En el informe que se está presentando se Anexan las Actas de las visitas técnicas realizadas al centro de producción del I.E del J.E.G, las actas de visita técnica del transporte de los alimentos – CCT y las actas de visita técnica a los comedores escolares de las cinco sedes educativas

donde se está prestando el servicio del alimento escolar del programa de alimentación escolar vigencia 2025 del municipio de Aguazul área urbana.

De parte de la Gobernación, del MEN o de los diferentes entes de control las veedurías ciudadanas legalmente constituidas y los comités de alimentación escolar No se recibieron visitas en la Institución educativa Jorge Eliecer Gaitán ni en las sedes educativas para este periodo del mes de septiembre de 2025 en desarrollo de las actividades ejecutadas del CTO 0390 de 2025 por Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul.

19. *Facilitar la información requerida y participar en las reuniones que sean convocadas por los CAE y la Supervisión.*

El contratista y el coordinador general en la prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul ejecutando el contrato 0390 de 2025 del 11 de Abril de 2025, para el periodo ejecutado del 1 al 30 de septiembre de 2025 CNVA y su equipo de trabajo participo en la reunión convocada por la supervisión del contrato el cual se llevó a cabo el día 4 de septiembre de 2025, lugar despacho de la Secretaria de Educación y Cultura del municipio de Aguazul. Como evidencia se anexa los siguientes así: **Ver Anexo 15.** Acta de reunión. Y **Ver Anexo. 17.**

20. *Promover alimentación saludable a los niños y niñas beneficiarios del programa a través de las charlas lúdico-prácticas, siguiendo los lineamientos de la UAPA y la supervisión; estableciendo al inicio de la ejecución del contrato el cronograma de capacitaciones y garantizar que se realice en la totalidad de las sedes beneficiarias, así como entregar la certificación parte de la IE beneficiada.*

Promover la alimentación saludable en la infancia es fundamental para el desarrollo físico, mental y social de la población focalizada con el programa de alimentación escolar. Una dieta balanceada y rica en nutrientes les brinda la energía que necesitan para crecer, aprender y jugar, a la vez que reduce el riesgo de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiacas. Comprometidos con la promoción de la alimentación saludable de los estudiantes beneficiarios del PAE, se implementó estrategias para la promoción y fomento de hábitos de alimentación saludables Según el cronograma de actividades sobre la IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES entregado desde el inicio en la carpeta # 3 de la fase de alistamiento del informe parcial No. 1. Siguiendo el Cronograma de implementación estratégica Hábitos Saludables para el periodo del mes de septiembre de 2025 C.N.V.A realizo la charla de Hábitos Saludables programada para este periodo se desarrolló esta actividad el día 2 de septiembre 2025 en las sedes educativas de Santo Domingo Savio y El Porvenir en el presente informe parcial No. 5 se evidencia el registro fotográfico de la actividad, se anexa el soporte de la actividad No. 20 certificada y firmada por el rector de la Institución Educativa así; **Ver Anexo 12.** Certificación por parte de la Institución Educativa de las charlas hábitos saludable sede educativa Santo Domingo Savio y El Porvenir.

21. *Solicitar aprobación a la supervisión en caso de que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado el alimento faltante se puede intercambiar (en caso de requerirse) por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.*

El operador Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, presento solicitudes de intercambios a través del correo Institucional de la secretaria de Educación y Cultura, para su respectiva revisión y aprobación, a continuación, se hace descripción de los intercambios que se llevaron a cabo para el periodo del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025 del contrato 0390-2025, los cuales fueron debidamente aprobados por la supervisión y, se evidencia en el informe parcial No. 5 que presenta el contratista de C.N.V.A y se anexan las solicitudes de intercambios por correo institucional.

INTERCAMBIOS COMPONENTE PERIODO EJECUTADO MES SEPTIEMBRE DE 2025

FECHA SOLICITUD INTERCAMBIO - OPERADOR	*INTERCAMBIO MENU #*	*FECHA ENTREGARACION*	*INTERCAMBIO COMPONENTE Y/O TRASLADO MENU*	*INTERCAMBIO MENU PRODUCTO*	*MOTIVO DEL INTERCANCIO SOLICITADO*	*# INT.*	*AUTORIZADO APROBADO X SUP.*
	INTERCAMCABIOS CICLO I MES SEPTIEMBRE DE 2025						
26/08/2025	7	2/09/2025	PROTEINA	HUEVO DE CODORNIZ POR HUEVO DE GALLINA	EPOCA OFERTA DE M.P EN EL MERCADO LOCAL	3	SI
	8	3/09/2025	FRUTA	GRANADILLA POR PIÑA	NO DISPONIBLE POR ES UN P IMPORTADO	4	SI
2/09/2025	12	9/09/2025	BEBIDA	SORBETE TOMATE ARBOL POR SORNETE DE MORA	poca disponibilidad de tomate de árbol por la temporada.	5	SI
	15	12/09/2025	FRUTA	MANGO PICADO POR BANANO ENTERO	PROVEEDOR INFORMA que no hay disponibilidad de mango por la temporada (no esta en cosecha).	6	SI
15/09/2025	17	16/09/2025	TRASLADO MENU 18	TRASLADO MENU	MADURACIÓN DE LA FRUTA	-	SI
	18	17/09/2025	TRASLADO MENU 17	TRASLADO DE MENU	EPOCA OFERTA DE M.P EN EL MERCADO LOCAL	-	SI

Para el periodo del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025 se hace entrega de las raciones del alimento escolar en los comedores de cada sede educativa en cuanto a las solicitudes de intercambios, traslado de menús por parte del operador de Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul para el periodo mes de septiembre de 2025; para cerrar el *ciclo 1* de intercambios solicitaron los 6 intercambios que tienen derecho por tal motivo no hubo necesidad de realizar ningún tipo de

descuento se anexa como soporte y evidencia de los intercambios solicitados por medio del correo Institucional de la secretaria de educación y cultura del Municipio de Aguazul. Ver Anexo 13. Solicitudes y autorizaciones de intercambios.

22. *Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE, según los plazos establecidos por la supervisión.*

Durante el presente periodo del mes de septiembre de 2025, la supervisión No solicitó requerimientos al contratista, tampoco se evidencio ningún requerimiento por parte de los entes de control, MEN y demás actores que participan en el PAE frente al programa de alimentación escolar, durante la ejecución de la prestación del servicio del contrato No. 0390 de 2025. Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul está presto a los requerimientos que se llegase a realizar hasta el momento se ha venido cumpliendo a cabalidad según los plazos establecidos por la supervisión.

23. *Respetar y acatar los Descuentos por deficiencias en la prestación del servicio, publicados en el anexo técnico y financiero.*

Durante el desarrollo y ejecución de las actividades del contrato No. 0390 de 2025 Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul, ha venido dando cumplimiento a todas y cada una de las actividades desarrolladas y ejecutadas cumplió con sus obligaciones contractuales contraídas y en concordancia con su responsabilidad como operador del Programa de Alimentación Escolar PAE, por lo tanto de acuerdo con las visitas técnica realizadas por la profesional de apoyo a la supervisión al centro de producción, transporte - CCT y a las sedes educativas no se evidencio deficiencias que ocasionaran descuentos para este periodo ejecutado.

24. *Tener en cuenta el listado de los estudiantes a beneficiar en cada sede educativa, según la información que entregue para el efecto la supervisión la cual debe coincidir con el registro de matriculados en el SIMAT; para lo cual se debe efectuar seguimiento y registro de las raciones entregadas y de estudiantes atendidos por cada sede educativa beneficiadas, en los formatos establecidos por la Uapa.*

Teniendo en cuenta la base de datos según registro del SIMAT a corte para cada periodo de entrega allegado por parte de la Secretaria de Educación Departamental de la población focalizada beneficiaria del programa PAE según registro del SIMAT, se hace seguimiento y control de estudiantes atendidos beneficiarios donde se refleja la cantidad de entrega de raciones en cada sede educativa beneficiadas, mediante las visitas técnica de la profesional de apoyo a la supervisión, se verificó que las entregas del complemento alimentario escolar sean las mismas y coincidieron con el registro de matriculados en el SIMAT que se certifica y reporta el contratista en el presente informe parcial No. 5 en lo ejecutado al programa PAE vigencia 2025, de igual manera se evidencia que la información se entrega en los formatos establecidos por la UAPA; Se anexa también las certificaciones firmadas por cada Rector de la institución educativa, los formatos registro y control diario de asistencia de los titulares de derecho, con sus respetivos registros fotográficos de la prestación del servicio en los anexos como soporte y evidencia.

Alcaldía de Aguazul

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE
SERVICIOS No. 0390 DEL 11 DE ABRIL DE 2025
ACTA PARCIAL 05

Para el periodo del presente informe se tuvo en cuenta el siguiente corte de SIMAT:

- Con corte de 30/07/2025 se entregaron 394 del 1 al 5 de septiembre 2025
- Con corte de 31/08/2025 se entregaron 393 raciones diarias para el periodo del 8 al 30 de septiembre de 2025;
- En el informe del contratista, se anexo CD con el listado de los estudiantes beneficiados de acuerdo a cada uno de los cortes de SIMAT.

Se hace relación de los días por semana de entrega de las raciones del complemento alimentario en la fecha correspondiente al periodo ejecutado del contrato 0390 de 2025 para cada Sede Educativa del Municipio de Aguazul del área urbana.

ENTREGA RACIONES PERIODO: 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025

SEMANA 2: ENTREGA RACIONES DEL 1 AL 5 DE SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	RACIONES ENTREGADAS	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL, RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	170	170	5	850
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	106	87	5	435
	San Carlos	22	22	5	110
San Agustín	Santo Domingo Savio	77	77	5	385
	El Porvenir	19	19	5	95
TOTAL, RACIONES		394	374		1.875

Fuente: Base de datos SIMAT corte 30 de julio de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

NOTA: Para la sede educativa de Carlos Pizarro del 1 al 5 de Septiembre solo se entregaron 87 raciones diarias a razón que informa la docente que no asistirá un grado de preescolar de 19 niños, por motivo de visita de la Secretaria de Salud, donde notificó un caso de sarampión a un estudiante y toman la decisión de no realizar clases por estos días de servicio. Dicho caso fue reportó a la Secretaria de Educación y cultura, por la I.E Jorge Eliecer Gaitán al correo institucional del municipio de Aguazul y se envía también por correo institucional al operador de CNVA.

SEMANA 3: ENTREGA RACIONES DEL 8 al 12 SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	169	5	845
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	103	5	515
	San Carlos	22	5	110
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	5	395
	El Porvenir	20	5	100
TOTAL RACIONES		393		1.965

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de agosto de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

SEMANA 4: ENTREGA RACIONES DEL 15 al 19 SEPTIEMBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	169	4	676
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	103	5	515
	San Carlos	22	5	110
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	3	237
	El Porvenir	20	3	60
TOTAL RACIONES		393		1.598

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de agosto de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

Días que no se prestó el servicio fueron los siguientes:

- El día 16 de septiembre de 2025 no hubo clase para la sede educativa Isidro Alba Guio.
- Para los días 18 y 19 de septiembre de 2025 Solo hubo clases para las sedes de Santo Domingo Savio y El Porvenir por motivo de la semana cultural.

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 22 al 26 SEPTIEBRE DE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	169	4	676
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	103	4	412
	San Carlos	22	4	88
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	4	316
	El Porvenir	20	4	80
TOTAL RACIONES		393		1.572

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de agosto de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

Día que no se prestó el servicio fue el siguiente:

- El día 26 de septiembre de 2025 No hubo clase para ninguna sede educativa por motivo asamblea general de Sindicato de maestros.

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 29 Y 30 SEPTIEMBRE 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUPO/S ESTUDIANTES	DIAS/ENTREGA X SEDE	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	169	2	338
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	103	1	103
	San Carlos	22	1	22
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	2	158
	El Porvenir	20	2	40
TOTAL RACIONES		393		661

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de agosto de 2025 – Secretaría de Educación de Casanare

Día que no se prestó el servicio fue el siguiente:

- El día 30 de septiembre de 2025 no hubo clase para la sede educativa Carlos Pizarro y San Carlos.

Para un total de 21 ración tomada para las contra-muestras que se guardan en el centro de producción de la Institución Educativa de Jorge Eliecer Gaitán por CNVA.

RESUMEN ENTREGA RACIONES MES DE SEPTIEMBRE 2025 CTO 0390-2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		TOTAL ENTREGADO POR SEMANA	TOTAL RACIONES PERIODO 1 AL 30 SEPTIEMBRE 2025	DÍAS CERTIFICADOS
CAMILO TORRES RESTREPO; ISIDRO ALBA GUIO.		850		20
		845		
		676		
		676		
		338		
TOTAL RACIONES C.T.R			3.385	
JORGE ELIECER GAITÁN	CARLOS PIZARRO	435		20
		515		
		515		
		412		
		103		
		1.980		
	SANCARLOS	110		
		110		
		110		
		88		
		22		
		440		
TOTAL RACIONES J.E.G			2.420	
SAN AGUSTÍN	SANTO DOMINGO SABIO	385		19
		395		
		237		
		316		
		158		
		1491		
	PORVENIR	95		
		100		
		60		
		80		
		40		
		375		
TOTAL RACIONES SAN AGUSTIN			1.866	
SUBTOTAL RACION ENTREGADA			7.671	
RACIONES CONTRAMUESTRAS C.P			21	
TOTAL RACIONES SUMINISTRADAS			7.692	

Se anexa como soporte y evidencia documental en el informe parcial No. 5 presentado por el contratista los siguientes anexos. Ver Anexo 2. Certificaciones prestación del servicio emitida por

cada Institución Educativa. **Ver Anexo 3.** Formatos de registro y control diario de asistencia de los Titulares de derechos. **Ver Anexo 4.** Registró Fotográfico de la prestación del servicio. **Ver Anexo 16.** CD contiene los cortes del SIMAT de las entregas utilizados en el transcurso de la ejecución del contrato 0390-2025.

25. *Realizar la entrega de la Comida Caliente Transportada en los horarios, lugares y a los estudiantes beneficiarios de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico y financiero.*

Al inicio del programa alimentación escolar PAE, el contratista anexo en la carpeta de la fase de alistamiento el plan de Rutas de distribución del transporte del alimento CCT para la entrega de Comida Caliente Transportada, de acuerdo a las especificaciones Técnicas descritas en el Anexo Técnico y Financiero, en concertación con los Rectores de las Instituciones Educativas, el contratista presto el servicio de alimentación escolar durante el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025, nuevamente se presta el servicio en los espacios definidos en el restaurante escolar para cada una de las sedes educativas, solo la sede de San Carlos se entrega el servicio en la aula múltiple garantizando siempre las condiciones higiénico sanitarias requeridas por el PAE.

Este servicio se brinda con las condiciones técnicas y nutricionales requeridas a través del cumplimiento de los menús propuestos por el Municipio de Aguazul y con la entrega de raciones con las porciones y gramajes indicados de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico – administrativo y financiero para los estudiantes beneficiarios del programa PAE, se continua con la prestación del servicio en la misma hora acordado por los Rectores de las instituciones educativas la entrega de los alimentos se realiza en los siguientes horarios entre las 8:45 am y 9:00 am en cada comedor.

DISTRIBUCION RUTAS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA – CCT. ACORDADA

RUTAS S.E	SEDE EDUCATIVA	HORA SALIDA VEHICULO I.E J.E.G	HORA LLEGADA SEDE EDUCATIVA	HORA ENTREGA RACIÓN SERVIDA
	I.E Jorge Eliecer Gaitán	7.35 AM		
1	Carlos Pizarro		7.45 AM	9.00 am
2	Isidro Alba Guio		8.00 AM	8.45 am
3	San Carlos		8.15 AM	9.00 am
4	Santo Domingo Sabio		8.30 AM	9.00 am
5	Porvenir		8.45 AM	9.00 am

El contratista ha venido dando cumplimiento en los horarios acordados y establecidos en la entrega de los alimentos en las unidades aplicativas oportunamente, en la entrega del servicio para el periodo del mes de septiembre de 2025 en el presente informe parcial No. 5. No se ha tenido reportes o quejas por incumplimiento en lo relacionado con la entrega de los alimentos en los horarios previamente establecidos en la distribución CCT para las Instituciones educativas.

26. *Presentar a la supervisión el soporte de pago mensual a todo el personal que hace parte de la ejecución del contrato y los comprobantes de pago de los aportes de seguridad social y aportes parafiscales del personal contratado para la prestación del servicio. Además, el certificado por el contador cuando se requiera por parte de la supervisión.*

Para el periodo comprendido del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025 CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL cuenta con nueve (9) manipuladoras de alimentos personal contratado en el desarrollo de las actividades ejecutadas del contrato 0390 de 2025, como también el personal profesional que está involucrado en el proceso del contrato Cumpliendo a cabalidad con las funciones encomendadas se ha garantizado el cumplimiento normativo, la protección de los derechos laborales y la adecuada ejecución del contrato en conformidad con los requisitos establecidos por la entidad contratante. En el anterior informe parcial No. 1 del Anexo 2 Carpeta No. 1 se hace relación a los soportes y documentos anexos como; contratos de vinculación con soportes, afiliación Régimen de Salud, Pensión y ARL, certificado de aportes al sistema de seguridad social y Parafiscales, pago planilla Seguridad Social, certificados medico ingreso, certificado manipulación de alimentos, entrega dotación personal a las manipuladoras contratadas.

En el desarrollo de esta actividad, llevó a cabo el pago de nómina de todo el personal que se encuentra adscrito al contrato de trabajo por obra o labor contratada y en el caso del recurso humano con contrato de prestación de servicios acorde a su forma de vinculación contrato de trabajo. De acuerdo con la Certificación expedida y relacionada en el presente Informe parcial de ejecución No. 5, que se evidencia en el Anexo 1: El contador público KAROL FERNANDA CALDERON FUENTES, identificada con cédula de ciudadanía No. 23.914.344 de Paz de Río y Tarjeta Profesional No. T.P 114924-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en condición de contadora pública del CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, a la fecha del presente informe tiene inscripción vigente, Certifica que una vez fueron revisados los archivos y la contabilidad de C.N.V.A con NIT. No. 901.936.820-9 se encuentra evidencia plena de que, se anexan los soportes de comprobantes de pago, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y planilla pagos se SS del recurso humano, El operador de C.N.V.A cumplió con la actividad No. 26 del Contrato de Prestación de Servicios No. 0390 de 2025 del 11 de abril de 2025.

De igual manera se anexan los soportes de pago correspondiente a las planillas del personal Manipulador de alimentos y Profesionales Contratados, en cuanto a los conceptos de PENSIÓN, SALUD, CCF, RIESGOS Y PARAFISCAL para el periodo comprendido del 1 al 30 del mes de septiembre de 2025 del presente informe parcial de actividades No. 5 como soporte documentado se hacen los respetivos anexos. Se especifica a continuación datos adjuntos de los soportes aportados por el operador del contrato.

Relación planilla SS Manipuladoras alimentos y profesionales contratados mes de septiembre de 2025 CTO 0390-2025 C.N.V.A.

- Personal manipulador de alimentos No. Planilla 90538482
- Personal profesional Coordinador general No. Planilla 9491970880
- Personal Técnico administrativo No. Planilla 90309608

Tabla periodo mes de septiembre de 2025

No PLANILLA	PERIODO	IBC	SALUD	PENSION	ARL	CCF	TOTAL APORTES
90538482	SEPTIEMBRE	11,388,000	513,000	1,822,400	312,300	513,000	3,160,700
90309608	SEPTIEMBRE	3,223,500		515,800			515,800
		4,647,000	186,000		24,400	186,000	396,400
9491970880	SEPTIEMBRE	2,040,000	255,000	326,400	10,700	40,800	632,900
			954,000	**2,664,600**	**347,400**	**739,800**	**4,705,800**

En lo que corresponde al periodo del mes de septiembre de 2025 correspondiente a los días laborados calendario reportado del personal manipulador de alimento se relaciona reporte de pago así:

PAGO NOMINA PERSONAL MANIPULADOR MES SEPTIEMBRE DE 2025

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADOS *SEPTIEMBRE*	TOTAL VALOR NETO A PAGAR	TIEMPO DEDICCIÓN
1	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	30	$1 509 620	TIEMPO COMPLETO
2	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	24	$1.207 696	TIEMPO COMPLETO
3	Floripes Barrera Contreras	24.227 257	22	$1.107 055	TIEMPO COMPLETO
4	María de Jesús Barrera Niño	51 787 306	24	$683 848	MEDIO TIEMPO
5	Luz Dary Fonseca Monzo	1 116 548.113	23	$655.354	MEDIO TIEMPO
6	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647 043	24	$683.848	MEDIO TIEMPO
7	Flor Alba Ibañez Vivas	24.230 778	25	$712.342	MEDIO TIEMPO
8	Maria Eliza Preciado Torres	46.362 507	22	$626.861	MEDIO TIEMPO
9	María Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	23	$655.354	MEDIO TIEMPO

En lo que corresponde al periodo del mes de septiembre de 2025 correspondiente a los días laborados calendario reportado del personal Profesional; se relaciona reporte de pago así:

PAGO NOMINA PROFESIONALES MES DE SEPTIEMBRE DE 2025

No	PROFESION Y/O CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADOS	NETO PAGADO	PORCENTAJE DEDICACION
1	COORDINADOR GENERAL	JOHN JAIRO MARTINEZ SIERRA	74 755 514	30	$ 5.100.000	100%
2	TECNICO ADMINISTRATIVO Y CONTADOR	ERIKA HERNANDEZ BOLAÑOS	1 118.565.197	30	$ 1.856.000	100%

Como soporte y evidencia se anexan a continuación lo correspondiente. **Ver Anexo 1.** Comprobantes de pago nomina, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y planillas de seguridad social del recurso humano.

27. *Realiza las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del objeto, atendiendo lo estipulado en los Lineamientos Técnicos, sus Anexos y en el estudio previo del presente proceso.*

El contratista CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, realizó actividades que coadyuvaron al normal y buen desarrollo del programa de alimentación escolar PAE en cada una de las sedes educativas y en la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán, lugar donde se preparan los alimentos para ser distribuidos a cada una de las sedes educativas cumpliendo cada una de las actividades correspondientes.

En el desarrollo de otras actividades contractuales del contrato 0390 de 2025 en el presente periodo ejecutado del mes de septiembre en el informe No. 5 no se realizó actividades adicionales para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.

VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA

Una vez revisada cada una de las certificaciones presentadas por los rectores de las instituciones educativas, la verificación realizada por la profesional de apoyo a la supervisión, se validan los siguientes valores para su respectivo trámite de pago, según el detalle que se verifica para la modalidad de ración entregada del periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 fueron de 7.671 raciones entregadas a los estudiantes, más las 21 contra-muestras tomadas a diario en el centro de producción I.E J.E.G, para un total de **7.692 raciones** suministradas en la prestación del servicio del contrato 0390 de 2025 del 11 de Abril de 2025.

El Acta parcial No. 5 periodo del 1 al 30 de septiembre de 2025 da el valor a cobrar ejecutado por valor de ***$67.394.073.36,*** Sin embargo; teniendo en cuenta la minuta del contrato, donde en la CLAUSULA SEPTIMA – FORMA DE PAGO: El Municipio previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, pagará al contratista el 100% del valor del contrato así: Hasta un ochenta por ciento (80%) del valor total del contrato mediante actas parciales de acuerdo a los servicios prestados, previa presentación del informe de ejecución, técnico, administrativo y financiero, soportado con registro fotográfico, y los soportes correspondientes, relacionando las actividades desarrolladas (...).

Por lo anteriormente contemplado, se hace necesario cancelar el acta de manera parcial para dar cumplimiento al 80% del valor del contrato mediante actas parciales; por lo tanto, el valor a cancelar en la presente acta parcial No. 5 sea de **$60.489.948.32.**

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD RACIONES	V/UNITARIO RACIÓN	V/TOTAL RACIONES
1	COMPLEMENTO ALIMENTARIO COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	7 692	$8.761.58	$67.394.073,36
TOTAL A PAGAR				$67 394 073,36

VALOR A CANCELAR PRESENTE ACTA: SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON TREINTA Y DOS CENTAVOS ($60.489.948.32).

VALOR PENDIENTE A CANCELAR DE LA PRESENTE ACTA: SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL CIENTO VEINTICINCO PESOS CON CUATRO CENTAVOS ($6.904.125,04).

Se Anexan los siguientes soportes:

- Acta de reunión No. 06 de fecha 4 de septiembre de 2025.
- Solicitud Subsanación de observaciones al informe No. 5 CTO 0390-2025 y la respuesta entregada por el operador de C.N.V.A de las observaciones de subsanación del mismo.
- Actas de Visitas Técnica periodo mes de septiembre de 2025 de las; Sedes Educativas, Centro de Producción y transporte de alimentos – CCT del área urbana del Municipio de Aguazul vigencia 2025 las cuales constan de: Cincuenta y cuatro (54) Folios.

Para constancia se firma, a los once (11) días del mes de noviembre de 2025.

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO
Secretario de Educación y Cultura
Supervisor Designado Contrato No. 0390-2025

Elaboró: DURLEY ROMERO QUESADA
Profesional Contratada CPS No 166/2025

Revisó: LUZ MARINA RIVEROS CHAPARRO
Profesional Contratada CTO 0870/2025

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agua2o1				
Fecha de la visita:	2-09-2025	Sede educativa:	Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua2o1				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	19

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Yogurt de sabor - Tajada de platano maduro Huevo de gallina Cocido - Frutas Sandia Porcionada Triangulo.				
Intercambios	Alimento: Proteina: huevo de Codorniz por huevo de gallina				
	Motivo del intercambio: Abastecimiento en el N.C	Fecha:		Autorizado por:	Si

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

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

Observaciones:

El operador de C.N.V.A solicito via Correo Institucional realizar intercambio de proteina para ser entregado el dia de hoy. Aprobado por Supervisión del Contrato 0390-2025. Cumple 90%

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Dayly Romero	Nombre: Maria Barrera
Documento:	1064[illegible]192	Documento: 4[illegible]3
Cargo:	Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0396-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua de Dios

Fecha de la visita: 2-09-2025 | Sede educativa: Porvenir | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: CONVIA | No Servicios: 19

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogur + de Sabor	C		C		C		C							18 °C				C	
Lavar y desinfectar el empaque y entregar preferiblemente frío.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dalen Romero	Nombre: Maria Barrera
Documento: 3264[illegible]	Documento: [illegible]
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2024
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita:	3-09-2024	Sede educativa:	I.E.G Centro de Producción		
Operador:	Consorcio Nutriendo Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	394

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. 100% favorable	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CAUENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	NO APLICA
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO APLICA
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	4
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

	FIRMAS		FIRMAS
Nombre:	Ivan Romero	Nombre:	Graciliana Acuyela
Documento:	3236[illegible]	Documento:	1124130785
Cargo:	Apoyo Supervisión	Cargo:	manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: Otro
CÓDIGO: 030-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita:	03-09-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Giro.		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	170

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Chocolate con Leche – Queso Fresco Pan blanco – Agua Potable – Fruta: Piña Picada.				
Intercambios	Alimento:	Fruta: Granadilla por Piña Picada.			
	Motivo del intercambio	Producto Impostado N.D	Fecha:	Autorizado por:	Si

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

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

Observaciones

El operador de C.N.V.A Solicito intercambio de fruta (para Cumple 90%) ser entregado el dia de hoy.

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Durley Romero	Nombre:	Mercedes Prada
Documento:	33645192	Documento:	33.648.262
Cargo:	Apoyo Supervisión	Cargo:	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0310-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agua Azul						
Fecha de la visita:	3-09-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Guio.	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CONVIH	No Servicios	270		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento:	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con Leche. En una olla vierta la leche ya disuelta agregue el chocolate mezclar hasta que hierva y retire del fuego y sirvalo.	C		C		C		C					46.5			37.4°C			C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yesly Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 33645762	Documento: 33645762
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 6TO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 2990-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agrado.				
Fecha de la visita:	03-09-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agrado				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	106

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con Leche - Queso Fresco Pan blanco - fruta: Piña Picada - Agua Potable				
Intercambios	Alimento:	Fruta: Granadilla entera por Piña Picada.			
	Motivo del intercambio	Producto No disponible P.I	Fecha:	Autorizado por:	Si

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

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

Observaciones

Cumple 96%
Se realizo Intercambio de Fruta Granadilla por Piña Picada, aprobado el intercambio para el dia de hoy.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre: Floridis Barrera
Documento: 2364[illegible]	Documento: 26227[illegible]
Cargo: Apoyo SAP.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	3-09-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro 106	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.V.A	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C					46.5			39.0	C		C	
Cuna olla prepara la leche y agrega el chocolate, sabor bien y pasa la entrega del juego y servir.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dusley Romero Quesada	Nombre: Gloriana Barrera
Documento: 23 [redacted]	Documento: 1.122.792.[redacted]
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 6TO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0890
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agua20l				
Fecha de la visita:	4-09-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua20l				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	77

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sorbete de Mora – Arepuelas Caldo de Carne con Papa – Fruta: Pera entera.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones: Cumple 90%

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dayley Romero	Nombre: Maria Elisa
Documento: 23644112	Documento: 40342262
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua Azul.					
Fecha de la visita:	4-09-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio.	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CNOA	No Servicios	77		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de fresa	C		C		C		C							21.2°C				C	
Lavar, desinfectar, retirar cascaras, licuar en agua fria, colar y servir bien frio																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 90 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayra Lozano	Nombre: Maria Elena
Documento: 3364[illegible]	Documento: 46.3[illegible]07
Cargo: Apoyo supervision.	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril.

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Apartadó.				
Fecha de la visita:	5-09-2025	Sede educativa:	IEG Centro de Producción		
Operador:	Consorcio Nutriendo Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	394

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial) toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. 100% favorable	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril.

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	NA
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NA
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	4
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Justin Romero	Nombre: Graciliano Rios
Documento: 1064519821	Documento: 12450785
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO 0390-2025
VIGENTE DESDE Abril

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aquazul.				
Fecha de la visita	5-09-2025	Sede educativa			J.E.G Centro Producción
Operador	Consorcio Nutriendo V&A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios.	394
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada Avena Fría, Envuelto de Mazorca Banano enfrijolado, agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): J.E.G

Placa del vehículo: UIR-497 | N° de Ruta: — | N° de sedes de la ruta: — | Hora salida CDP: 8:00 am.

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	J.E.G. Centro de Producción
Hora de llegada a la sede educativa	
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	394.

Califique según nivel de cumplimiento C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente	C
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A.

1 = No hay novedad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE Abril.

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposicion de residuos.	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C.
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C
Observaciones		

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dustin Romero	Nombre: Guillermo Castillo
Documento: 3364[illegible]92	Documento: 7[illegible]52
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Contratista

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO

CÓDIGO: 020-2025

VIGENTE DESDE: Abril.

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita:	5-09-2025		Sede educativa:	CCT-Carlos Pizarro	
Operador:	Consorcio Nutriendo Y.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios: 106	

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada Avena fría = Emparedado de mazorca - Banano entero - agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):					
Placa del vehículo:		N° de Ruta: 1	N° de sedes de la ruta: 5	Hora salida CDP:	7:50 am.

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Carlos Pizarro		
Hora de llegada a la sede educativa	7:55 am.		
Hora de salida de la sede educativa			
Temperatura el contenedor isotérmico			
Temperatura del complemento alimentario			
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	106		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C.
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C.
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menus aprobado	C.
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

1 = No hay Novedad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril.

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C.
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado	C

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Guillermo Castillo
Documento: 33641992 c.i	Documento: 74752452
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0290-2025
VIGENTE DESDE: Abril.

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio				
Fecha de la visita	5-09-2025		Sede educativa:	CCT - Isidro Albarracín.	
Operador:	Consorcio Nutriendo V.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	170

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada de fruta fría - Envuelto de Mazorca. Banano entero. Agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): ITEG
Placa del vehículo: IIR-497 | N° de Ruta: 2 | N° de sedes de la ruta: 5 | Hora salida CDP: 8:05 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Isidro Albarracín.		
Hora de llegada a la sede educativa	8:15 am		
Hora de salida de la sede educativa			
Temperatura el contenedor isotérmico			
Temperatura del complemento alimentario			
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	170		

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

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manupular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente	C.
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C.
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos	C.
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C.
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menus aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

1= Ninguna novedad =

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril.

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C.
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C.
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C.
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C.
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C.
Observaciones		

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Victor Romero	Nombre: Guillermo Castillo
Documento: 30 [illegible] 92	Documento: 74757 252
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril.

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	05-09-2025		Sede educativa:	San Carlos	
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	22

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Avena Fría - Agua potable Envuelto de Mazorca - Fruta: Banano entero				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones: Cumple 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dirley Romero	Nombre: Graciliano Reyes
Documento: 23647192	Documento: 17430785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aquazul						
Fecha de la visita:	5-09-2025	Sede educativa:	San Carlos 22	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.M.V.A	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de Avena fría. Ensalada fresca (arveja, cebolla, tomate, cilantro, zanahoria rallada) con aderezo de limón y sal. Fruta del día. Sirve fría.	C		C		C		C								17.8°C			C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Duvley Ramero	Nombre: Graciliano Barrera
Documento: 3204119	Documento: 4.130.785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	08-09-2025	Sede educativa:	Santo Tomas Seco		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	379
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Maicena de Sabor - Mantecada Mandarina entera					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Cumple. 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dulley Romero	Nombre: Hugo Suarez
Documento: 33645	Documento: 40 [illegible]
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 8-09-2025 | Sede educativa: Santo Domingo Savio 79 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: C.N.V.H | No Servicios:

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de Avena de Sabor	C		C		C		C							38.8°C				C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Yaneth Elisa
Documento: 33645719	Documento: 26362307
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita:	09-09-2025	Sede educativa:	J.E.G. Centro de Producción		
Operador:	Consorcio Nutrifuerte V.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	393

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	NO/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NO/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. 100% favorable	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0810-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	2
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	3
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	2
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NJA
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NJA
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NA
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	4
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

	FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Yurlen Romero	Nombre: Gisetiana Reales
Documento:	33645912	Documento: 42430785
Cargo:	Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado, Municipio de Agrado				
Fecha de la visita:	11-09-2025			Sede educativa:	San Carlos
Operador:	Consorcio Alimento				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	22

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Sorbete de Banano
Caldo de Pollo con Papa - Tostadas
Sandia porcionada en Triangulo - Agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP):
Placa del vehículo: JIP-497 | N° de Ruta: 3EG | N° de sedes de la ruta: 5 | Hora salida CDP: 8.00am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	San Carlos				
Hora de llegada a la sede educativa	8:15am				
Hora de salida de la sede educativa					
Temperatura el contenedor isotérmico					
Temperatura del complemento alimentario					
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	22				

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE Abril

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado.	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos.	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C
Observaciones		

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julley Romero	Nombre: Bullard Castillo
Documento: 33641792	Documento: 74 772 457
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipulador

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0395-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	IED Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	9-09-2025		Sede educativa:	San Carlos	
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	22
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sorbete de Banano - caldo de pollo con papa Tostadas - Sandia en Triangulo - Agua Potable				
Intercambios	Alimento:	Bebida Sorbete de Tomate de Arbol por Sorbete Banano			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	Si.

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

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

Observaciones

Se realizo Intercambio de Bebida el dia de hoy Cumple PPA aprobado por Supervision la Solicitud.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dulcy Romero	Nombre: Graciliano B
Documento: 33614519	Documento: 1.117.430.785
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 6TO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	9-09-2025	Sede educativa:	San Carlos	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.U.A	No Servicios	92		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Caldo Pollo con papa, cumplio verificacion Vierte el pollo, dejo el caldo con cebolla ajo dientes sal Luego agregue la papa dejo cocinar por 20 minutos mas Luego retiro del fuego, reposo y serví.	C		C		C		C		55°						19.1°C			C	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre:	Graciliana Barrios
Documento:	1.074.510.785
Cargo:	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril.

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	9-09-2025	Sede educativa:	Porvenir		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	20

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sorbete de Banano – Tostadas – Agua Potable Caldo de Pollo con Papa – Sandia en Triangulo.				
Intercambios	Alimento:	Bebida. Sorbete de Tomate de Arbol Por S. de Banano			
	Motivo del intercambio	No D. tomate de Arbol Por Tempor.	Fecha: 2/09/2025	Autorizado por:	SP

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

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

Observaciones: Cumple 96%.
Solicito C.N.V.A el dia 2/09/2025 intercambio de Bebida para la entrega del dia de hoy. Sorbete de Tomate de arbol por Sorbete de Banano.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dayley Romero	Nombre: Yoly Barrera
Documento: 1120645197	Documento: 52[illegible]740
Cargo: Apoyo Logistico	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 039-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL	00 certificado municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	19-09-2025	Sede educativa:	Porvenir	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAVA	No Servicios	26		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sancocho de pollo	C		C		C		C		175					22.3°C				C	
Desinfectar y lavar las hortalizas, retirar la cascara, picar, agregar a la olla con agua, tapar y cocinar hasta que este blando. Picar bien y retirar el exceso de liquido.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 90 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duberly Romero	Nombre: [redacted]
Documento: 1.126.415.142	Documento: [redacted]
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0310-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	Cons 100 Certificado Municipio de Agrado					
Fecha de la visita:	10-09-2025	Sede educativa:	Isidro Alba Guio			
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agrado					
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	169	
	X					

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con Leche - Queso Fresco Deditos dorados - Papaya Porcionada en Cubos.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Cumple 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dusleyd Romero	Nombre: Mercedes Pradi
Documento: 33611192	Documento: 33611202
Cargo: Apoyo supervisor	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Aguazul.

Fecha de la visita: 10-09-2025 | Sede educativa: Isidro Alba Soto

Operador: C.N.V.A | No Servicios: 269

Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con Leche	C		C		C		C								39.3°C			C	
Vierta en una olla la Leche previamente diluida en agua para empezar el chocolate poco a poco constantemente hasta que la mezcla reduzca el fuego y servir.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dilay Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 3264192	Documento: 33.666.267
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0340-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	16-09-2025	Sede educativa:	IEG. Centro de Producción		
Operador:	Consorcio Nutriendo V.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	393
	X				

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	3
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos:		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador:		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	3
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. 100% favorable	3
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso	N/A
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	4
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayley Romero	Nombre: Graciliano Bautista
Documento: 2364[illegible]192	Documento: 1121130785
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 039-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	16-09-2025	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas A.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	22.
	X				

Datos del Menú a verificar:

Descripción del Menú: Sancocho de Pollo
Caldo de Carne con papa y arepuelas
Para entera — agua potable.

Información de la ruta a verificar:

(Nombre Centro de Producción (CDP):					
Placa del vehículo:	UEP-497	N° de Ruta:	3	N° de sedes de la ruta: 5	Hora salida CDP: 8.10 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa:	San Carlos				
Hora de llegada a la sede educativa	8.25 am				
Hora de salida de la sede educativa					
Temperatura el contenedor isotérmico					
Temperatura del complemento alimentario					
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	22				

Califique según nivel de cumplimiento C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación*
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	C
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C
	Condiciones de transporte	
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C.
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C
	Entrega de complemento alimentario	
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C.
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

1 = No hay novedad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 010
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO 0390-2025
		VIGENTE DESDE Abril

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	A
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado	C
Observaciones:		

Alimentos para Aprender

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Guillermo Castillo
Documento: [illegible]	Documento: 76.172.470
Cargo: Apoyo agente [illegible]	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 6TO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	16-09-2025	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	227

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sorbete de mango, - caldo de Carne con papa. arequelas - Pera cutera - agua potable				
Intercambios	Alimento: Traslado del menu #18				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	Si

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se realiza Traslado del menu #18. Cumple 90%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dayleny Romero	Nombre: Graciliana Is
Documento: 33645192	Documento: 42150185
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 039-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul						
Fecha de la visita:	16-09-2025	Sede educativa:	San Carlos	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CADUF	No Servicios	22		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Caldo Carne Con papa	C		C		C		C		58.0					39.8°C				C	
Arroja dentro agua																			
agregue la carne dejo cocinar																			
con todo lo que lleva sal																			
agregue la papa dejo cocinar																			
por 20 min aprox luego retiro																			
del fuego, reposar y servir.																			

(INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuley Romero	Nombre: Graciliana Bastero
Documento:	Documento: 42.432.785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 6TO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 050-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Agua de Dios				
Fecha de la visita:	17-09-2025	Sede educativa:	Jaime Domingo Silvio.		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua de Dios				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	79
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Yogurt sabor a fruta, Pan collito y Banano entero.				
Intercambios	Alimento:	Traslado del menú # 17			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	Si

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

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

Observaciones Cumplimiento 90%

CANVA Solicito Traslado del menú # 17 completo para el dia de hoy aprobado por supervisión.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Gloria Elisa
Documento: 23645192	Documento: 476252
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	000 Certificado Municipio de Agua 201.						
Fecha de la visita:	17-09-2025	Sede educativa:		Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.V.A	No Servicios	79		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pollo en salsa de fruta.	C		C		C		C								22.8°C			C	
Lavar y desinfectar el empaque y sitio de retiro.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre:	Duvan Cuadrado Romero
Documento:	1.065.[illegible].195
Cargo:	Apoyo Supervisión

FIRMAS	
Nombre:	Maria Elisa [illegible]
Documento	1.143.[illegible]
Cargo:	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR:	VERSIÓN: 6TO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	22-09-2025	Sede educativa:	Santo Domingo Savio		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aquazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	79

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con leche, queso fresco, pan mantequilla — fruta: Racimo de uvas.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Cumple 90%.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dayan Romero	Nombre: Yuri Esther Ortiz
Documento: 33641992-1	Documento: 46362507
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0340-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 22-09-2025 | Sede educativa: Santo Domingo Savio

Operador: CINA | No Servicios: 79

Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X | Jornada Tarde | Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C								38°C			C	
Vierte en una olla la leche previamente dividida en agua, agrega el chocolate en trozos y remueve hasta que se derrita por completo y quede suave																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Darlen Romero	Nombre: Yaneth Celis
Documento: 1.336.195	Documento: 1.118.364.701
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	23-09-2025	Sede educativa:			
Operador:	Consorcio Potrendo V.A		J.E.G Centro de Producción		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	393

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	3
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	3
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Operaciones de fabricación		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. 100% favorable	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	1
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación	1
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	2
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N/A
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	2
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	1
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	4
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	2

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	95 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dilsen Tomeso	Nombre: Graciliana Barrera
Documento: 33645192	Documento: 1123078[illegible]
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0290-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	23-09-2025		Sede educativa:	Isidro Alba Guio	
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Aquazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	169
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de Platano de Sabor - Agua potable Dedos dorados - Manzana roja entera					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Cumple 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA:	FIRMA
Nombre: Ruben Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 3962[illegible]1972	Documento: 37.646.302
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 039O-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agrado						
Fecha de la visita:	-09-2025	Sede educativa:		Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.D.U-A	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Calada Porcion de Sabor	C		C		C		C					51,3			39,7°C			C	
Vierte en una olla la leche mezcla que disuelta anteriormente y lleva a fuego la cual mezcla de sabor en agua fría y mezcla con la leche hirviendo, Revuelve, retira del fuego y sirve.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Dursley Romero	Nombre: Mercedes Prada
Documento: 33648142	Documento: 33-645-267
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Mcn. Prestadora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Apaza				
Fecha de la visita:	24-09-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Apaza				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	103

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Cafe con leche Tongo de arroz - Sandia Porcionada en Triangulo				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Cumple 90%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Luz Dary Fonseca
Documento: 33645792	Documento: 1116548113
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazol						
Fecha de la visita:	24-09-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador		No Servicios	106		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Cafe con Leche	C		C		C		C		51.2					38.4°C				C	
Fruta olla Vieja la Leche o el Cafe																			
Preparamente no lo con Cascara del Limon																			
Retirar del Fuego y Servir se Caliente																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Darlen Romero	Nombre:
Documento: 33211292	Documento:
Cargo: Apoyo supervision	Cargo:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Ahora

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua2el				
Fecha de la visita:	29-09-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro		
Operador:	Consorcio Nutriendo Vidas Agua2el				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	103

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada de harina de Plátano Croquetas de yuca – mandarina entera.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:		Autorizado por:

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

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

Observaciones

Cumple 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
			Floripes Romero
Nombre:	Yurley Romero	Nombre:	Floripes Romero
Documento:	39.64.[illegible]	Documento:	40.227.57
Cargo:	Apoyo seguimiento	Cargo:	manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 6TO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	100 Certificado Municipio de Agua2o1						
Fecha de la visita:	29-09-2025	Sede educativa:	Carlos Pizarro 103	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.V.A	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de Platano.	C		C		C		C							38.1°C				C	
Vierta en una olla la leche, el pan viejo disuelva y agregue el Platano Cocinado y Picado y deje que Cocine durante almenos 15 minutos, revolver con cuchara y servir.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Carlos Pizarro	Nombre: Gloria Esperanza Bermudez
Documento: 3224[illegible]	Documento: 1[illegible]
Cargo: Apoyo a operación	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: GTO
CÓDIGO: 0390-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	30-09-2025			Sede educativa:	Santo Domingo Savio
Operador:	Consorcio Nutrendo Vidas A.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	79
	X				

Datos del Menú a verificar:

Descripción del Menú: Yogurt de sabor - Tajada platano maduro Huevos de codorniz cocidos - Sandia picada en Triangulos.

Información de la ruta a verificar:

Nombre Centro de Producción (CDP):					
Placa del vehículo:	LLP-497	N° de Ruta:	4	N° de sedes de la ruta:	5
Hora salida CDP:	8:15 am				

Datos de distribución:

Nombre de la sede educativa	Santo Domingo Savio
Hora de llegada a la sede educativa	8:30 am.
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	79

Califique según nivel de cumplimiento. C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

		Calificación
Personal Manipulador		
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente	C
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, segun lo establecido en la normatividad legal vigente	C
Condiciones de transporte		
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios	C
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos	C
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este	C
Entrega de complemento alimentario		
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa	C
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado	C
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos	N/A

1 = No hay novedad

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE: Abril

15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad (fechas de vencimiento, entre otros), inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación	C
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos	C
18	Los empaques y/o envases donde vienen ensamblados o contenidos los complementos alimentarios se encuentran en buen estado	C
Consumo		
19	Las áreas para la distribución y consumo de los complementos alimentarios se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
20	La institución educativa dispone de recipientes y bolsas, así como la clasificación y disposición de residuos	C
21	Los equipos y/o utensilios para la distribución y consumo de los complementos se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y físicas	C
22	Durante el consumo de los complementos alimentarios no se presentan novedades relacionadas con la calidad (sensorial, inocuidad, entre otros) y cantidad de los complementos alimentarios	1
23	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de servicios establecidos, y se encuentra en buen estado.	C

Observaciones:

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	[illegible]	Nombre: [illegible]
Documento:	[illegible]	Documento: [illegible]
Cargo:	[illegible]	Cargo: [illegible]

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 0390-2025
		VIGENTE DESDE Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	30-09-2025		Sede educativa:	Porvenir	
Operador:	Consorcio nutriendo vidas Aguazul.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	20

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Yogurt de sabor - Tajada de plátano maduro Huevos de Codorniz Cocidos - Sandia en Triangulo					
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

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

Observaciones: Cumple 95%

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Maritza Barrera
Documento: 23641198	Documento: 52773386
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 039-2025
VIGENTE DESDE: Abril

ENTIDAD TERRITORIAL:	Co Certificado Municipio de Ayapel						
Fecha de la visita:	30-09-2025	Sede educativa:	Torvenir	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	C.N.O.A	No Servicios	20		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt de Sabor.	C		C		C		C							19.8°C				C	
Jugo y desinfectar																			
Ensalada y Fruta Fresca.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: Cumple 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Valentina Romero	Nombre: Maryeb Barrera
Documento: 1006[illegible]19	Documento: [illegible]
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL Y ATENCIÓN AL CIUDADANO			
Alcaldía de Aguazul	ACTA		
	Código: A-GDAC-F-11	Versión: 01	
Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022			

Nº: - 006

FECHA: 04 | 09 | 2025
HORA: 10:30 am a 11:30 am

LUGAR Despacho oficina secretaria de Educación y Cultura.

TEMA Prestación de Servicio Programa de Alimentación en el marco del Contrato 0390 del 11 de abril del 2025

OBJETIVO: Realizar una mesa de trabajo con el operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con el fin de resolver las dudas relacionadas con la prestación del servicio en el marco del Contrato No. 0390 del 11 de abril de 2025.

ORDEN DEL DÍA:

Revisión, análisis y aclaración de dudas relacionadas con el costeo para la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), correspondiente a la vigencia 2025.

DESARROLLO

Siendo las 10:30 a.m., el doctor Carlos Orjuela, en su calidad de secretario de Educación y Cultura, dio inicio a la reunión saludando a los asistentes y contextualizando el objetivo de la misma. Por consiguiente, A continuación, concedió la palabra al señor Sergio Meneses, quien expuso las dudas que surgieron durante la revisión del costeo de alimentos correspondiente al contrato 0390 de 2025.

Seguidamente, la profesional contratada por la secretaria de educación y cultura, la Dra. Liliana Reyes, procedió a resolver cada una de las inquietudes planteadas, aclarando que el costeo de alimentos se realiza con base en los componentes y grupos de alimentos establecidos en la minuta patrón.

Posteriormente, intervino el señor Duván Meneses, manifestando su inconformidad respecto al descuento de los parafiscales, argumentando que su empresa está exenta de dichos pagos. Ante esta situación, la Profesional Marina Riveros explicó que el tema fue remitido a la Oficina Asesora Jurídica, y que actualmente se encuentran a la espera del concepto correspondiente para definir cómo proceder.

El señor Duván agradeció el espacio brindado y la disposición de la secretaría de educación para atender sus inquietudes.

Finalmente, el Dr. Carlos Orjuela agradeció la participación de los asistentes y reafirmó la importancia de continuar garantizando un servicio de calidad en el marco del Programa de Alimentación Escolar. La reunión se dio por a las 11:30 am

PRÓXIMA REUNIÓN: Cuando se requiera

ASISTENTES:

Se anexa planilla de asistencia.

Nombre y Apellidos	Empleo/Rol que desempeña	Dependencia	Firma
CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO	Secretario de Despacho	Secretaria de Educación y Cultura	
DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA	Representante Legal	Consorcio Nutriendo Vidas Aguazul	

Revisó: Luz Marina Riveros/Profesional Contratado -Contrato 810 - 2025
Elaboró: Liliana Reyes Mora/Profesional Contratado – Contrato 748 - 2025

Alcaldía de Aguazul

160.34.11- 6 0 9

Aguazul, 22 de Octubre de 2025

Señores:
CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL
R/L. Duvan Stiven Meneses Mendoza
Contrato No. 0390 de 2025
Aguazul - Casanare

Asunto: Subsanar observaciones Informe parcial No. 5 Contrato 0390/2025.

Cordial Saludo.

Me dirijo respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar subsanar observaciones a los documentos y anexos aportados en el presente informe parcial No. 5 del contrato No. 0390-2025, de acuerdo a las observaciones que se describen, así:

1. Verificar los datos (texto) reportados en el informe No 5 son 21 días de prestación de servicio de alimentación escolar del mes de septiembre.

2. Corregir los días laborados de mano de obra reportados en la tabla no coinciden con los que dice la planilla de pago firmadas.

3. Las hojas de portada de los anexos 3 al 17 deben corregir dice informe parcial No. 4 y estamos en el informe parcial No. 5 de la prestación del servicio.

4. Organizar el registro fotográfico de la prestación del servicio por fechas en orden de entrega del mes de septiembre 2025.

5. En la tabla de presupuesto de relación de Compras Públicas Locales (CPL) deben corregir la firma del R/L y en el Ítem 7 de la tabla corregir valor según las facturas anexas.

6. Falta anexar el comprobante de la transacción de pago Factura No. FEM663 del 1/09/2025 por valor de $137.250.

7. En lo correspondiente a las Facturas expedidas por EXPO CARNES aclarar o corregir la Descripción dice Plancha.

8. Falta anexar los documentos que soportan las cuentas de cobro del señor Oliverio Lemus y la señora Maria Liliana Mendoza Mendez.

9. Del anexo No. 15 y del anexo 16 faltan lo correspondiente que lo soporta como evidencia.

10. Revisar los soportes anexos, haciendo corte de informe a 30 de septiembre de 2025.

Atentamente,

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO
Secretario de Despacho Secretaría de Educación y Cultura
educacioncultura@aguazul-casanare.gov.co
Cel: 3118292475

Elaboró: Durley Romero Quesada
Profesional contratado – contrato 0166-2025

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional Contratada CPS No. 0810/2025