14204

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O.	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O.	

413

14205

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

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

Porcentaje de Cumplimiento: 100 %

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa de alimentación escolar - PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. Arturo Salazar Mejía, sede principal del municipio de Tamara.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estella Correo	Nombre: Carola Ramirez
Documento: 23770291	Documento: 23937513
Cargo: Prof INTER - PAE	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

114

14206

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 02
CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara			
Fecha de la visita:	03092025		Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia				
Operador:	DUFLO S.A.S		Sede educativa:	Principal.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	AM/JUE/20S	No de servicios:	38	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	22
		X						

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) n/a (no aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2 x 450g	2 x 450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2 Lt	2 Lt	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2 kg	2 kg	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1 par	1 par	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	44	44	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mes de septiembre.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Luz Estela Carrero	Nombre:	Carola Paulina P.
Documento:	23220291	Documento:	23937313
Cargo:	Prof. Inter-PAE	Cargo:	economa

115

42

14207

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025
INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO SALAZAR MEJIA	MC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
SEDE	ARTURO SALAZAR MEJIA	FECHA DE VISITA	3/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 / 2025			HORA INICIO:	9:20 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA					HORA DE TERMINACIÓN	10:55 a m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

116

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 19. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

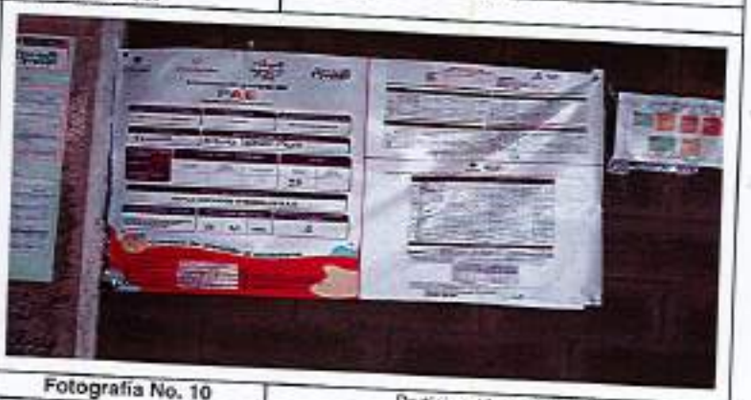
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14209

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	04/09/2025	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	Camilo Torres R.
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:40 am	Sede educativa:	Santiago de los Atalayos
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 93

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Se observa vastro de materia fecal de plagas
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12/02/25	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/02/25 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 01/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

118

43

14210

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	La licuadora industrial no funciona correctamente
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O.	

119 44

14211

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	Porcentaje de Cumplimiento:	93.8 %

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	X	NO		No se evidencia soporte
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 1, menú # 4

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones de operación del programa de alimentación Escolar - PAE modalidad de atención preparado en sitio, en I.E. Camilo Torres Restrepo, sede Santiago de las Atalayas, municipio de Aguazul.
- Se toman muestras de alimento para análisis de laboratorio microbiológico

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lic Gisela Correo	Nombre: Blanca Yaneth Barrera
Documento: 23740211	Documento: 1006441802
Cargo: Prof INTER-PAE.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre: Ana Livia Cirolo Hoya
Documento:	Documento: 47434876
Cargo:	Cargo: Economa

-20 45

14212

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul			
Fecha de la visita:	04/09/2025	Institución educativa:		Camilo Torres R.				
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:		Santiago de los Atalayas				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	93	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	22
		X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4x450gr	4x450gr	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	4 Lt	4 Lt	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4 kg	4 kg.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	2 pares	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	88	88	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: mes de septiembre

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lucitho Correa	Nombre: Blanca Ubaldina Barrera
Documento: 23220227	Documento: 1006441807
Cargo: prof. INTER-PAE	Cargo: Economa

121

14213

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	04092025	Institución educativa:		Camilo Torres Restrepo			
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:		Santiago de las atalayas			
Contrato de precación de servicios No:	0087/2025	Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	93
					X		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana 1, menu #4: Carne encebollada, Arroz amarillo, monedos de platano verde, Ensalada Dulce con crema de leche, Jugo de Lulo, agua potable tratada.						
Intercambios	Alimento:	/	/	/	/	/	/
	Motivo del intercambio	/	/	/	Fecha:	/	Autorizado por: /

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Ana Yiver Cubillos Hoy
Nombre: Lucelia Correa	Nombre: Ana Yiver Cubillos
Documento: 23770291	Documento: 47434876
Cargo: PROF. INTEG. PAE	Cargo: ECONOMA

122

14219

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 2.1
CÓDIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTORNO TERRITORIAL:

OBSERVACIÓN DE CAMPAÑA

Fecha de la visita: 04/09/2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 4to y 5to | Institución educativa: Camilo Torres R | Municipio: Aquazul | Sede educativa: Santiago de los Atalayas | Tipo de Complemento: | Almuerzo: X | Restricciones Alimentarias:

Operador: DIFOODS | Dirección de prestación del servicio de la: | 0087/2025 | No Sesiones: 93

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de servicio			Temperatura distribución final			Temperaturas distribución Final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso crudo	muestra 2 Peso crudo	muestra 3 Peso crudo	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne Encebollada	Carne Encebollada	✓		42	44	45	43,6	40	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	✓		94	92	93	93	90	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Moneda de platano verde	Moneda de platano verde	✓		86	85	84	85	85	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Dulce con Crema de Leche	Ensalada Dulce con Crema de Leche	✓		64	67	66	65,6	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	✓		221	207	204	210,6	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable Tratada	Agua potable Tratada	✓		200	200	200	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
																												✓	

Observaciones:
Se verifico Semana 1, MENU #4.

Porcentaje de cumplimiento: 100%

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:
Nombre: LUZ Celida Cortes
Documento: 23770291
Cargo: prof. ENTER - PAE

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ana Vivar Cortes
Documento: 47434876
Cargo: Economa

FIRMAS
Nombre: Blanca Varela
Documento: 1006441803
Cargo: Economa

123

14215

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
SEDE	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	FECHA DE VISITA	04 09 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:	8:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					RI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

424

14216



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en altos adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

125

14217

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tubérculos, raíces, Plátanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
tubérculos, raíces, plátano o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
tubérculos, raíces, plátano o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
ensaladas o verdura caliente	
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
ensaladas o verdura caliente	
Calificación	Cumple

126

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



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Fotografía 16.	Componente_nutricional		
Cumple	X	Plato servido No cumple	

14219

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	San Luis de Palenque.	
Fecha de la visita:	04 / 09 / 2025	Hora inicio: 10:00am	Institución educativa:	Tecnico Francisco Lucea.	
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación: 11:00am	Sede educativa:	Palmarito	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 7.

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuentan con recipientes.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	No hay Conexión del tanque aereo con el area de Preparación.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada 01/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

128

49

14220

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	0	Realizar mantenimiento a la licuadora.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

129
50

14221

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: 10-AT-VRPS-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tónica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	0	Faltantes de elementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	88.5 %		
Concepto Tecnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	✓	NO		
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporta y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 1 Menú #4				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Áreas limpias y organizadas
- Registros diarios diligenciados.
- Personal manipulador con dotación completa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA OVIEDA PARINA OVIEDA	Nombre: Marleny Maldonado Marleny Maldonado
Documento: 1118542365	Documento: 47426686.
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

14222

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

VERSION: 02 | CODIGO: FO-AT-VRFS-02 | VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque		
Fecha de la visita:	04 09 2025	Institución educativa:		Tecnico Francisco Luceq Palmarito			
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	7	No de manipuladoras:	1	No de dias de prestación: 22

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera o hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2	2	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2	2	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	20	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	20	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	20	NC.
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	Dos Pares	2 Pares	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 Rollos	2 Rollos	C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente)	44 Pares	25 Pares	NC.
	Porcentaje de cumplimiento:			76.5 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Karina Ulloa	Nombre: Marleny Maldonado
Documento: 1115924236	Documento: 47428686
Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Economa.

13

52

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14123

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_FRANCISCO_LUCEA	**DTC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN_LUIS_DE_PALENQUE	**URBANO**	
SEDE	PALMARITO	**FECHA DE VISITA**	4/09/2025			**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0087 - 2025		**HORA INICIO:**	10:00 am.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 am.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha de Fumigacion: 12/06/2025		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

14224



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 18. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha Lavado: 01/09/2025		



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 27. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificado para evitar su uso.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

183

14228

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FD-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2025

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico Francisco Luceg.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	La Selva.	FECHA VISITA:	04/09/2025		HORA INICIO:	8:40 am	
OPERADOR:	Dulio SAS.	CONTRATO No:	0087/2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(✓)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	KARINA ALEJANDRA GALINDO	1118592365	Prof. de Apoyo	3133796589
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita verificación a la institución tecnico Francisco Luceg sede la selva municipio de San Luis de Palenque. Para cambio de modalidad RI a RPS.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Por parte de la interventoria se realiza visita a la institución tecnico francisco luceg sede la selva del municipio de San Luis de Palenque con el fin de realizar verificación de condiciones de infraestructura para posible cambio de modalidad

759

14226

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Ración industrializada a ración Preparada en sitio. De acuerdo a lo anterior la docente manifiesta que los elementos necesarios para suministrar racion Preparada en sitio, se encuentran en la institución Principal y que no ha sido Posible hacerlos llegar a la sede educativa.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: KARINA CARTAGENA G.
NOMBRE: KARINA CARTAGENA
CEDULA: 1113654265
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Janny Perea M
NOMBRE: Janny Johana Perea M.
CEDULA: 35587779
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

135

14227

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-03-23 Ver. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA	TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	X
SEDE	LA SELVA	FECHA DE VISITA		04/09/2025		RURAL	
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA INICIO:	8:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN	9: 40 AM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		AR: ACTA DE REUNION		X

OBJETIVO: Realizar visita de verificación a la Institución Técnico Francisco Lucea sede la selva municipio de san Luis de palenque para cambio de modalidad RI a RPS.









DESARROLLO DE LA REUNION

- Por parte de la interventoria se realiza visita a la institución técnico francisco lucea sede la selva del municipio de san Luis de palenque con el fin de realizar verificación de condiciones de infraestructura para posible cambio de modalidad ración industrializada a ración preparada en sitio. De acuerdo a lo anterior la docente manifiesta que los elementos necesarios para suministrar ración preparada en sitio, se encuentran en la institución principal y que no ha sido posible hacerlos llegar a la sede educativa.

136

14228

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	San Luis de Palenque	
Fecha de la visita:	04 / 09 / 2025	Hora inicio: 11:30 am	Institución educativa:	Tecnico francisco Luna	
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación: 12:40 pm	Sede educativa:	Santa Hercilia	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 15

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Se evidencia rastros de vectores (mur enlages) en
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	área de almacenamiento - Realizar instalación de angeo en puerta área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12/06/25	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se cuenta con recipientes para manejo temporal de residuos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	La actividad de lavado de tanques no se realizó.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

14229

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia en sitio
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia en sitio.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se evidencia área específica.
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

188

14230

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

-Buen almacenamiento de la materia prima.

-Personal con dotación completa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urrego		Robin García
Nombre: KARINA URREGO		Nombre: Robinson García
Documento: 1118542365		Documento: 1098736512
Cargo: Prof. de Apoyo.		Cargo: Coordinador Operativo.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo: T&S

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14231

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 6336 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_FRANCISCO_LUCEA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SAN_LUIS_DE_PALENQUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA HERCILIA	FECHA DE VISITA	4/09/2025		HORA INICIO	11:30 am.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 pm.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Control_de_plagas
Item 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Se evidencia rastros de vectores (murcielagos) en area de almacenamiento		



Fotografía No. 02	Control_de_plagas
Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Realizar instalacion de angeo en puerta del area de preparacion		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas
Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Fecha de Fumigacion: 12/06/2025		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos
Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	940		

14232



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo o/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La actividad de lavado de tanque no se realizo. Se cuenta con 2 tanques aereos ubicados en plataforma elevada		



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 30. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

141

14233

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	AGUAZUL		
Fecha de la visita:	04	09	2025	Hora inicio:	8:00am	Institución educativa:	LA TORRA		
Operador:	Duflo S.I. SAS			Hora terminación:	12:00pm	Sede educativa:	PRINCIPAL		
Contrato de prestación de servicios No.	0089 de 2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	159

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12/02/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No se cuenta con recipientes en buen estado para el manejo temporal de residuos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/02/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/08/2025 (Calificar cuando aplique).	1	1 f 2

56

14234

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación medica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, perdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Realizar mantenimiento a equipo "nevera"
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	

743

14235

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 93.5 %

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	X	NO		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 74,5% 29/07/2025
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 1 menú #4				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria con el fin de verificar y controlar la Operación del Programa de Alimentación Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa La Tunga, del municipio de Ayapel.

-Prestacion de servicio con normalidad.

Personal manipulador de alimentos manifiesta que el tanque cerero en reparo y no se ha realizado, hasta el momento la actividad de limpieza y desinfección por parte del operador.

-Se realiza toma de muestras para analisis microbiologicos de alimentos, superficies, ambiente, manipuladores de alimentos y agua.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Elizabeth Ramirez Gonzalez	Nombre: Yuli Fabiola
Documento: 1067882328	Documento: 1116543213
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: E. conoma
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 944

58

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14235

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
SEDE	LA TURUA	FECHA DE VISITA	04 DE 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Ítem 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manejo y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Ítem 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha última fumigación: 12 - 02 - 2025		



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se aporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha de lavado y desinfección: 12.02.25		

14237



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 30. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Equipo nevera, requiere mantenimiento.		

146

14238

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-01
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE					
Fecha de la visita:	04/09/2025	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO	
Numero de servicios:	13.		8:40am	9:40am		con los deltiempo
Información general de la visita						

Nombre Institución y sede educativa:	Francisco Lucea - La Selva			Facil acceso: ✓	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	DAILO SAS.	Contrato de prestación de servicios:	0087/25	Tipo de vehículo:	/
Nombre del conductor:	/	Doc. Identidad:	/	Placa del vehículo:	/

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

Personal Manipulador

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	N.O	2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	N.O

Condiciones de transporte y Recepción

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	N.O	4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	N.O
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente: (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	N.O	8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	N.O
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	C	10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	C
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	C	12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	C
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	C	16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	C
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	C	18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas	C

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche	PIPPO	06/08/25	LE284	03/NOV/25	C	C	C	C	
Galleta V. de la huerta			20083/25	18/09/25	C	C	C	C	
Pera.	-	-	-	-	C	C	C	C	

Participación ciudadana

N°.	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
19	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	C

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	C

Porcentaje de cumplimiento (%): 100. %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA VIVIESCAS G.	Nombre: Jenny Perez M
Documento: 1118542365	Documento: 35587779
Cargo y tel: Prof. Interventoria	Cargo y tel: Docente

147

59

14239

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

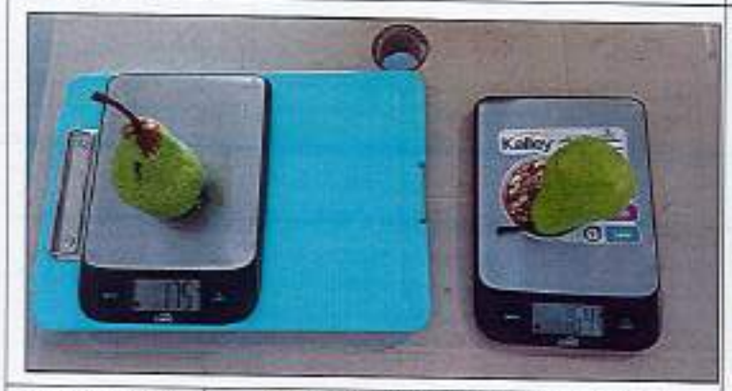
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, SEGÚN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
SEDE	LA SELVA	FECHA DE VISITA	04 – 09 - 2025		HORA INICIO:	RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	8:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	9:40 AM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	AR: ACTA DE REUNION		X





FOTOGRAFIA N° 1	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION			FOTOGRAFIA N° 2	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION		
ITEM 9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente.			ITEM 9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			





FOTOGRAFIA N° 3	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION			FOTOGRAFIA N° 4	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION		
ITEM 12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura).			ITEM 12	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura).		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			

148





FOTOGRAFIA N° 5	PARTICIPACION CIUDADANA			FOTOGRAFIA N° 6	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
ITEM 19	El comedor escolar cuenta con publicacion de ficha tecnica del PAE (Identificacion de la entidad territorial y de la sede educativa, numero de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atencion, numero de contrato o convenio, nombre o razon social del operador, canales de atencion al ciudadano).			ITEM 21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			

14241

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue.		
Fecha de la visita:	08 09 2025	Hora inicio:	11:30am	Institución educativa:	El Algarrobo		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	1:00PM	Sede educativa:	Canizales		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos ✓	No de servicios: 34

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar registros diarios
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar Registros Diarios.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 07/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Diligenciar registros diarios.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/06/25 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 8/9/25 (Calificar cuando aplique).	1	150

1

14242

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposicion 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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	-151

14243

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, numero de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		89.3 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	✓	NO		
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 Menú #6.				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:
- Areas limpias y organizadas.
- Buen almacenamiento de la materia prima.
- Personal con dotación completa

Se realiza toma de muestras de los alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
KARINA URUEÑA G	x Rosa Gomez
Nombre: Karina Urueña Galindo	Nombre: x Rosa Gomez
Documento: 1118542365	Documento: x 68291078
Cargo: Prof. Interventoría.	Cargo: x Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 152

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1424

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_ALGARROBO	IIIC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
SEDE	CARRIZALES	FECHA DE VISITA	8/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	11:50 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		
				ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X



Fotografía No. 01	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones: Fecha de Lavado: 08/08/2025 153

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

14245



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 36. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

154

14246

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue
Fecha de la visita:	08 09 2025	Hora inicio:	9:50am	Institución educativa:	El Algarrobo
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:50am	Sede educativa:	Brisas del Muriemare
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 23

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Realizar instalación ingreso en parte superior Rueda área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 07/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuentan con recipientes.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/06/25 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 5/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	155

4

14247

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta alecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	NO se evidencia soporte actualizado
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	0	Neverá requiere mantenimiento.
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

156

14248

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razon social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas								Porcentaje de Cumplimiento:	85.7 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 Menú # 6.				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:
- Areas limpias y organizadas.
- Registros diarios diligenciados.
- Personal manipulador con dotación completa.
- Buen almacenamiento de la materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA ORJUELA	Nombre: Katerine Marquez / Yeidy Catalina Marquez
Documento: 1118542365	Documento: 1123549642
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 157

6

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14249

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_ALGARROBO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
SEDE	BRISAS DE MARE MARE	FECHA DE VISITA	8/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	EI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		
				ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higieno y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Realizar instalacion angeo en parte superior puerta de area de preparacion		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha de Lavado: 05/09/2025		

158

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

14250



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Nevera requiere mantenimiento		



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14251

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pore		
Fecha de la visita:	08 / 09 / 2025	Hora inicio:	10:20 a.m	Institución educativa:	El Banco		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	12:20 a.m	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	156

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpien y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 16/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

100

14252

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	Ver observaciones generales.
23	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	
24	El roculado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O.	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O.	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O.	

761 8

14253

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:			96.8 %
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2, menú # 6

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita de Seguimiento y control de las condiciones de operación del Programa PAE, modalidad de atención preparado en Sitio en la I.E. El Banco del municipio de Pore.

Item # 22: la aloreno metálica (estantes) donde se almacenan los alimentos presenta deterioro en estructura física, láminas presentan corrosión, se sugiere la limpieza de óxido en la superficie de la lámina y colocar un recubrimiento que permita aislar riesgos de afectación a las materias primas.

Se realiza toma de muestras de alimentos para análisis en laboratorio microbiológico.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: LUZ ANGELA CARVERA.	Nombre: Edelmira Prado F
Documento: SUP. INTER - PAE	Documento: 23936798
Cargo: CC. 23470291	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre: Dilia cue
Documento:	Documento: 47413 6205
Cargo:	Cargo: economa

162

14254

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	RC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL BANCO	FECHA DE VISITA	08 09 2025		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:00:00 m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se realiza control de plagas, fecha 16/06/2025		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

163

14255

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensambre_y_distribución

Ítem 30. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

164

14256

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pore
Fecha de la visita:	08 09 2025	Hora inicio:	8:40am	Institución educativa:	El Banco
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	9:45am	Sede educativa:	San isidro
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 27

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ver observaciones generales
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 16/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	Ver observaciones generales
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/06/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 03/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	

165

10

14257

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O.	
33	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.	0	ver observaciones generales
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

166

11

14288

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		90 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	X	NO		No se evidencia Soporte
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2, menú # 6

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones del Programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio en la sede educativa San Isidro del Municipio de pore.

Novedades:

Item # 7: Se requiere instalar barrera de protección en parte inferior de la puerta del area de preparación de alimentos.

Item 10: Se observa ausencia de recipientes para la disposición de residuos sólidos.

Item 33: La olla a presion requiere mantenimiento.

Se verifica materia prima para las preparaciones, en cantidad, calidad y almacenamiento. Se observa cumplimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Correa	Nombre: Ana Marcela De Dios G
Documento: 23770291	Documento: 1116040393
Cargo: SUP. INTER-PAE	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 467

12

14259

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
SEDE	SAN ISIDRO	FECHA DE VISITA	8/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	9:45 a.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se requiere instalarar barrera de protección contra vectores en parte inferior de la puerta del área de preparación.		



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se evidencia soporte de control de plagas, fecha: 16-06-2025		

168

14260

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se observa ausencia de recipientes para la adecuada disposición de los residuos sólidos.		



Fotografía No. 06	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preperación_ensamble_y_distribución

Ítem 30. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			169

14261

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	SACAMA		
Fecha de la visita:	09 / 09 / 2025	Hora inicio:	9:30am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:40am	Sede educativa:	GUNARIN		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	8

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar angeo en area de almacenamiento
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad de control de plagas sujeta a cronograma por parte del operador (octubre)
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipientes para la recolección de residuos sólidos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Actividad de limpieza y desinfección sujeta a cronograma por parte del operador.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/Agosto/25 (Calificar cuando aplique).	1	

170 13

14262

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Agua en bolsa de 200ml no presenta lote y lo fecha vence (Ver observaciones)
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

171 34

1426 S

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Entrega implementos de aseo acorde a checklist. (faltantes)

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		84.6 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 menú #7				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria con el Fin de controlar y Verificar la operación del Programa de Alimentación Escolar en el Restaurante escolar de la sede educativa Echevarria del municipio de Sincelejo.

-Control de Plagas: Item 7: se evidencia desprendimiento y daño en barrera de protección del área de almacenamiento (ventana), lo que genera posible ingreso de plagas.

-Almacenamiento: Item 24: se evidencia agua en bolsa de 200ml sin fecha de vence y lote además, se observa carne de res y pechuga sin rotulo y/o etiqueta correspondiente; se evidencia marcas y productos No autorizados Según Fichas tecnicas. (Margarina "La Preferida" por 125g y Suaper)

-Áreas limpias y en orden, manipuladora de alimentos cumple adecuadamente con las Buenas Practicas de Manufactura durante el precalentamiento de la materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
		"martha espinosa correa.
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez		Nombre: martha espinosa correa
Documento: 1057587328		Documento: 24000211
Cargo: Profesional Interventoria		Cargo: manipuladora de AL.
FIRMA ADICIONAL:		**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

172
15

14264

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	SACAMA			
Fecha de la visita:	09 09 2025				Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO			
Operador:	DUFLO S.A.S				Sede educativa:	SUNARIN			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	8	No de manipuladores:	1	No de días de prestación:	22	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	144g	2,500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	6	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.28L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	320g	1800g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	20	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	20	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	20	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 PAR	1 PAR	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	44 PAR	50 PAR	C
	Porcentaje de cumplimiento:			70.6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	martha espinosa
Nombre: Geralyne Ramirez Gonzalez	Nombre: martha espinosa c.
Documento: 1057587328	Documento: 24006211
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: manipuladora B

173
16

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14265

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO__	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	SACAMA	URBANO	
SEDE	GUAYABA	FECHA DE VISITA	09 09 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	IR: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03 Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Instalar angeo en área de almacenamiento.		



Fotografía No. 04 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

-174

1976



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Agua en bolsa de 200ml no presenta lote y/ o fecha de vencimiento, además se observa carne de res y pechuga sin rótulo y etiqueta.		



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 36. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

775

14267

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	09 / 09 / 2025	Hora inicio:	10:40 am	Institución educativa:	SANTA IRENE
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	SANTA IRENE
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓ — No de servicios: 56

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	ausencia de barreras inferiores de protección en puerta de área preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 08/07/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos solidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	Se evidencia canecas sin tapa
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	No se evidencia soporte de lavado de Tanque aereo.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	

17

170

14268

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Estufa requiere de mantenimiento
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

177

18

14269

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana #2 Menu # 7				

Observaciones generales de la visita

Se realizo Visita tecnica a la Institución Educativa Santa Irene Sede principal con el Fin de Verificar Las condiciones higienico sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar.

- Se obsérva materia prima en buenas condiciones de calidad y Fechas de vencimiento vigente.
- Se observa áreas Limpias y en orden
- Se evidencia tanque área Sin tapa, no cuenta con Soporte de lavado de tanque

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardidy Bustos	- Mildres Humo
Documento: 1.118.544.617	- Neicy mildres Humo
Cargo: Prof. Apoyo de Interventoria	- 111668183
FIRMA ADICIONAL:	- economa
Nombre:	FIRMA ADICIONAL:
Documento:	Nombre:
Cargo:	Documento:
	Cargo: T.S

39

14270

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TRINIDAD			
Fecha de la visita:	09092025		Institución educativa:	SANTA IRENE			
Operador:	DUFLO S.A.S		Sede educativa:	SANTA IRENE			
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS ✓	No de servicios:	56
Información de las raciones entregadas							
Descripción del menú: #7	Carne en Bisteck, Arroz Blanco, Yuca cocida, Ensalada Sal Jugo de Mango colada de Avena						
Intercambios	Alimento:	/	/	/	/		
	Motivo del intercambio	/	/	Fecha: /	Autorizado por: /		

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Hildrec Humo
Nombre: Mayra M Bustos L.	Nombre: Meisi Hildrec H
Documento: 1.113.544.617	Documento: 1126669183
Cargo: Profesional de Apoyo.	Cargo: economa

179

20

14271

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSION: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CODIGO: FO-AT-VRI-02 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD				
Fecha de la visita:	09-09-25	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria I	Institución educativa:	SANTA IRENE	Sede educativa:	SANTA IRENE	Tipo de Complemento:	Almuerzo ✓ / Residencias escolares
Operador:	DUFLO S.A.S	Contrato de prestación de servicios No.		0307/2025		No Servicios	856		

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
		Cumple	No cumple	Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen																							
Carne en Bisteck	Carne en Bisteck	C	–	41	36	39	38	35	C	–	C	–	C	–	C	–	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	C	–
Arroz Blanco	Arroz Blanco	C	–	67	70	79	72	52	C	–	C	–	C	–	C	–	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	C	–
Yuca Cocida	Yuca Cocida	C	–	45	41	45	43	70	–	NC	C	–	C	–	C	–	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	NC
Ensalada sol	Ensalada Sol	C	–	51	46	54	50	60	–	NC	C	–	C	–	C	–	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	NC
Jugo de Mango	Jugo de Mango	C	–	212	235	267	238	200	C	–	C	–	C	–	C	–	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	C	–
Colada de Avena	Colada de Avena	C	–	135	183	202	173	120	C	–	C	–	C	–	C	–	C	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	C	–

NOCADOS: No de preparaciones que cumplen con criterios de calidad organoléptica / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 66.7 %

Observaciones:

Se observa bajo gramaje para los componentes Tuberculos (yuca) y ensalada Sol - menu #7.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nayelu Yisting	- Mildres Humo	
Nombre: Nayelu Maribely Bistos	Nombre: Neisy Mildres H.	Nombre:
Documento: 1.118544 EH	Documento: 1116668185	Documento:
Cargo: Prof. Apoyo Inventario	Cargo: economa	Cargo:

Alimentos Aprender

091

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1472

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA_IRENE	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
SEDE	SANTA_IRENE	FECHA DE VISITA	09 09 25			RURAL	X
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO	10:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
MODALIDAD	FS. PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SE SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	ausencia de barreras inferiores de protección en puerta del área de preparación		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	se evidencia caneca sin tapa		

181

14273



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. 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 e inocuidad de los productos.

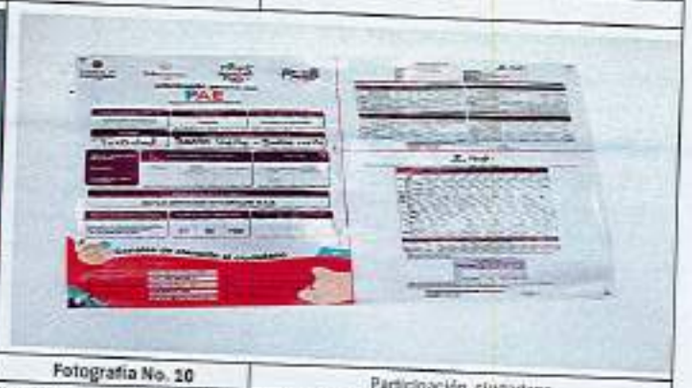
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de ejecución, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

182

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

14274



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple

193

14275



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
	Plato servido
Calificación	Cumple

184

14276

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	YOPAL		
Fecha de la visita:	09 09 2025	Hora inicio:	11:30am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	Dufio S.A.S.	Hora terminación:	01:30 pm	Sede educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos X	No de servicios:	241

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	0	Se evidencia presencia de oxido en superficies de la estufa).
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N-A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de mecanismo de protección en abertura de puerta y ventana del área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad sujeta a programa del colegio cuenta SAS y CONSERVAS
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El comedor escolar NO cuenta con recipiente para la recolección de residuos sólidos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	El comedor escolar no cuenta con tanque de almacenamiento de agua. El agua es de flujo directo del acueducto municipal.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	

185

22

14277

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	Se evidencia mercuve, jamon pollo y res almacenado a temperatura ambiente.
23	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	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	No se evidencia rotulo o etiqueta en la carne de cerdo ni en la pechuga. Ver observación.
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con señalización de Producto No Conforme.
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Se evidencia tapa del congelador en mal estado.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

186
23

14278

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 76.9 %

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 - menú No 17.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de condición de operación en la sede Antonio Nariño en la cual se evidencia:

- Incumplimiento en gramaje para la carne en bistec, entomatada y pure rocida. Item 24 se evidencia agua en bolsa en preparación de 1000M marca Agua El Paraiso sin lote ni fecha de vencimiento
Se evidencia Syrup-glabe y margarina marca la preferida, estos son producto NO APROBADOS para uso de las preparaciones, no cumplen con los requisitos tecnicos exigidos en anexo de calidad e inocuidad resolución 2035 de 2024, ni lo establecido en mesa de trabajo N° 1 del 21 de Enero de 2025.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Vergara	Nombre: Ana Patiño
Documento: 1.052.374.964	Documento: 52790377
Cargo: Prof. de Apoyo Inter	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

187 39

14279

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Sacama			
Fecha de la visita:	09/09/2025	Institución educativa:	Antonio Nariño				
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:	Antonio Nariño				
Contrato de pretación de servicios No:	0087/2025	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	241	
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana 2 - Menu N°9 (carne en bistec, arroz blanco, yuca cocida, repollo, ensalada, cebolla y mayonesa, jugo de mango y colada de avena).					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	2.0
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		84.6 %

Observaciones

Se evidencie incumplimiento a ajo para la carne en bistec, ensalada y yuca cocida del menú N°17.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Ana Patiño
Nombre: Nixon Vargas	Nombre: Ana Patiño
Documento: C 952-389.904	Documento: Ana Patiño
Cargo: Prof. de Apoyo Hter	Cargo: manipuladora

188

JS

14280

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	SACAMA		
Fecha de la visita: 09/09/25	Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria	Institución educativa:	Antonio Nariño	Sede educativa:	Antonio Nariño	Tipo de Complemento:	Almuerzo: X / Residencias escolares:
Operador: Delo S.A.S	Contrato de prestación de servicios No.	0089/2025		No Servicios	241		

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Muestra 1 Peso/volumen	Muestra 2 Peso/volumen	Muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en bisteck	Carne en bisteck	✓		45	34	65	48	50g		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Arroz blanco	Arroz blanco	✓		121	119	117	122.3	104g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Repollo, zanahoria, cebolla y mayonesa	Repollo, zanahoria, cebolla y mayonesa	✓		71	35	32	46	70g		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Yuca cocida	Yuca cocida	✓		45	74	96	73.6	110g		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Jugo de mango	Jugo de mango	✓		261	227	290	259.3	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Colada de avena	Colada de avena	✓		205	242	235	240.6	150	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — PORCENTAJE CUMPLIMIENTO: 50 %

Observaciones:

Se verifica gramaje para los componentes correspondientes al menú N°7, para lo cual se obtiene incumplimiento en peso para la carne en bisteck, ensalada y yuca cocida.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: Ana Patiño	Nombre:
Documento: 1.052.524.984	Documento: 52782077	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo Intel	Cargo: manipuladora	Cargo:

96

14281

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025
INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2021, A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO_NARIÑO__	DE	CASANARE	MUNICIPIO	SACAMA	URBANO	
SEDE	ANTONIO_NARIÑO	FECHA DE Visita	9/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0607 - 2025			HORA INICIO	11:30 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.
MODALIDAD	PC: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia presencia de óxido en superficie de las estufas		



Fotografia No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se requiere la instalación de mecanismo de protección en abertura de puerta y ventana del área de preparación.		



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente

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

190

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia maracuya, zanahoria y remolacha almacenada a temperatura ambiente.		



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No se evidencia rotulo o etiqueta en la carne de cerdo ni en la pechuga.		



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia agua en bolsa en presentación de 200ml marca Agua el Paraiso sin lote ni fecha de vencmiento		



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia tapa del congelador en mal estado.		

14283

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



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	No cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Tubérculos, raíces, Plátanos o derivados de cereal	
Calificación	No cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Tubérculos, raíces, Plátanos o derivados de cerea	
Calificación	No cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional



Muestra 14.	Componente_nutricional



Muestra 15.	Componente_nutricional

192

14284

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

Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	No cumple	Calificación	Cumple	Calificación	Cumple







Muestra 16.	Componente_nutricional	Muestra 17.	Componente_nutricional	Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos		Leche y productos lacteos		Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple	Calificación	Cumple	Calificación	Cumple



Fotografia 19.	Componente_nutricional
	Plato servido
Calificación	Cumple

14285

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina		
Fecha de la visita:	10 / 09 / 2025	Hora inicio:	9:40am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan		
Operador:	NUEVO S.A.S	Hora terminación:	11:00am	Sede educativa:	Los Papayos		
Contrato de prestación de servicios No.	0089/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	Nivel de servicios:	9

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar barrera inferior en puerta de ingreso al comedor escolar
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	- Actividad de control de plagas sujeta a cronograma por parte del operador. (finales de Septiembre)
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	Flujo de agua directo de acueducto veredal
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	-1914

14286

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Adjuntar soporte del certificado "Apto para manipular alimentos"
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida de vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Apio en bolsa sin fecha vence y pollo "Pechuga" y pechuga sin rotulo o etiqueta (Ver ds)
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	-195

28

14287

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas									Porcentaje de Cumplimiento:	89.3 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%		

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

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

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

Observaciones generales de la visita:

Se realiza, visita tecnica por parte de Interventoria con el fin de controlar y verificar la operacion del Programa de Alimentacion Escolar en el restaurante escolar de la sede educativa Los papayos del municipio de la Salina

-Control de Plagas: Se evidencia abertura entre puerta y piso del comedor escolar, puede ocasionar ingreso de plagas.

-Personal manipulador: Item 17: Se observan resultados de examenes médicos, pero no cuenta con certificado que acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

-Almacenamiento: Item 24: Se evidencia aceite en botellas por 200ml sin fecha vence y bebidas de "Achiote y Panela" en polvo sin rotulo o etiqueta; adicional se observan marcas y productos NO autorizados segun fichas tecnicas (Margarina "La Reforma" por 125g y Sirope).

-Planta de Agua en Bolsa = "Agua el paraiso"

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: ANA MARLEY RINCON C.
Documento: 1057592329	Documento: 1116 020 326
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento: 196
Cargo:	Cargo:

Alimentos Aprender

1288

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina				
Fecha de la visita:	10/09/2025			Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan				
Operador:	DUFLO S.A.S			Sede educativa:	Los Papayos				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servidos:	9	No de manipuladoras:	1	No de dias de prestación:	22	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	162g	2,500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0,375L	1L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	360g	2K	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2PAR	2PAR	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente)	44PAR	44PAR	C
	Porcentaje de cumplimiento:			100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	ANA RINCÓN
Nombre: Caroline Ramirez Cortes	Nombre: ANA MARLEI RINCON C.
Documento: 1057587328	Documento: 1116 029 326
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora de Alimentos

197

30

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14289

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
SEDE	LOS_PAPAYOS	FECHA DE VISITA	10 09 2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025			HORA INICIO:	9:40 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA					HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.
MODALIDAD	FS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			RI: SERVICIO RESIDENCIAS	X



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

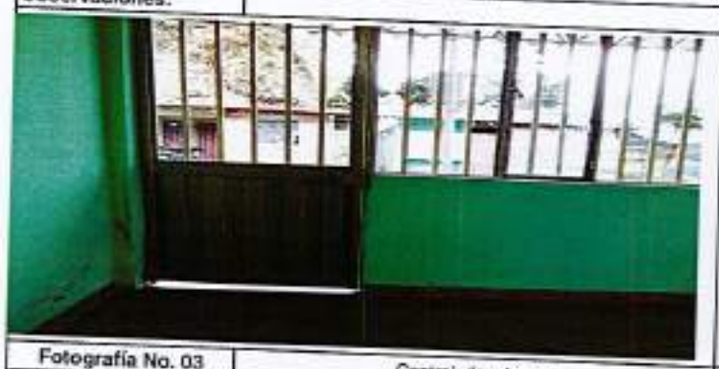
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

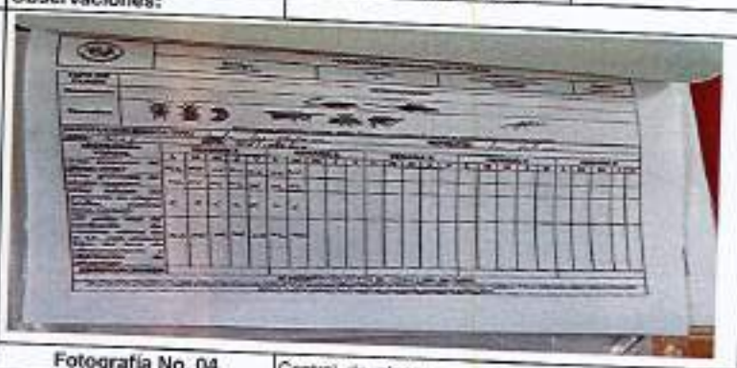
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03 Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Instalar barrera inferior en puerta de ingreso al comedor escolar.		



Fotografía No. 04 Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

198

14290



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Agua en bolsa, no presenta lote y/ o fecha de vencimiento, además se observa carne de res y pechuga sin rótulo y etiqueta.		



Fotografía No. 10	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Marcas y productos no autorizados según fichas técnicas establecidas.		

199

14291

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina		
Fecha de la visita:	10 / 09 / 2025	Hora Inicio:	11:40am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	1:30pm	Sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	79

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Todas las barrera de protección en puerta ingreso al área de almacenamiento.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	-Actividad de control de plagas ajeta a cronograma por parte del operador (fina les de septiembre)
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Publicar protocolo y realizar disposición de aceite vegetal usado.
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	Flujo de agua directo de producto.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	No cuentan con un tanque de almacenamiento de agua potable.

200

14292

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Adjuntar soporte = certificados aptos para manipular alimentos
18	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal manipulador sin dotación Obligatoria y tapabocas por parte del operador.
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Pollo en bolsa sin fecha, vence y lote. "Achiote y pechuga sin rotulo o etiqueta- (ver observaciones)
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Identificar área de producto No conforme
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	

201

14293

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Botas, delantales de caucho y guantes para manipulación de alimentos

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI	✓	NO		27/02/2025 FAVORABLE 90%
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
42	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 menú 8				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita por parte de Interventoria al restaurante escolar de la Sede educativa Jorge Eliecer Gaitan - Principal con el fin de verificar y cumplir la operación del Programa de Alimentación Escolar.
Durante la visita se evidencia:

- Control de Plagas: Item 7: Se evidencia espacio entre puerta y paso del área de almacenamiento lo que puede ocasionar ingreso de plagas.
- Personal Manipulador: Item 17: Se observa resultados de examenes médicos pero no cuentan con certificados que acrediten la aptitud para la manipulación de alimentos.
Item 18: Personal manipulador no cuentan con dotacion de cofia y tapabocas entregados por el Operador.
- Almacenamiento: Item 24: Se evidencia agua en toda marca "Fonal premium" por 200ml sin lote y fecha vence, igualmente fecha de inicio y fecha de fallo sin rotulo y/o identificación del producto; Adicional, se observan marcas y productos no autorizados según Fichas tecnicas (margarina la preferida por 125g y Sirope y tocino de cerdo) para la preparación de hoy.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Idalid Carrillo A
Documento: 1057587328	Documento: 1160200092
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipulador alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

202

14294

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina			
Fecha de la visita:	10 09 2025			Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	DUFLO S.A.S			Sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	79	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	22
		X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1.422g	4,500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2,7L	4L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	3.760g	4,900gr	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4PAR	1PAR	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4rollos	4rollos	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	88PAR	50PARES	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				88.2 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Idalid Carrillo A
Documento: 1057 [illegible]	Documento: 1116078098
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora alimentos

203

34

Educación	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	La Salina			
Fecha de la visita:	10/09/2025	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan 14295				
Operador:	DOFO S.A.S	Sede educativa:	Jorge Eliecer Gaitan				
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	X	No de servicios:	79

Información de los raciones entregadas

Descripción del menú: # 8	Tocino de cerdo con frijoles cocidos + Arroz blanco + Tajadas Maduras + Ensalada Chilena (repollo, tomate, cebolla y cilantro) Limonada de panela + Agua potable				
Intercambios	Alimento:	Cerdo en cubos por tocino en cubos			
	Motivo del intercambio:	No Autorizado	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		**Calificación**
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	N.C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	N.C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.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.	N.C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		39.1 %

Observaciones

El Menu evaluado corresponde a la Semana No. 2 Menú No. 8
Se realiza intercambio no aprobado cerdo en cubos por tocino en cubos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Romero Gonzalez	Nombre: Edalid Carrillo
Documento: 1057593748	Documento: 1116020097
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipulador alimento

204

14296

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 03 | CODIGO: FO-AT-VIR-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: COORDINACION DE CASANARE | Municipio: La Salina

Fecha de la visita: 10/sep/2025 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria | Institución educativa: Jorge Eliecer Gaitan | Sede educativa: Jorge eliecer Gaitan | Tipo de Complemento: Almuerzo: X | Actividades escolares:

Operador: DUFLO S.A.S | Contrato de prestación de servicios No.: 0087/2025 | No Servicios: 79

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/estándar	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Cerdo en cubos	Tocino de cerdo con frijoles cocidos.		X	163	178	187	176	125		X	✓		✓		✓		✓												X
Frijoles cocidos		✓																	✓										
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		139	140	127	133	125	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Tajadas Maduras	Tajadas Maduras	✓		107	65	75	82.3	100		X	✓		✓		✓		✓												X
Ens. chilena Repollo, Tomate cebolla y Cilantro	Ens. Chilena Repollo, Tomate cebolla y cilantro	✓		83	93	58	78	70	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada de Panela	Limonada de Panela	✓		250	251	256	252.3	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		200	203	197	200	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 66.7 %

Observaciones:

- Componente = Alimento Proteico: Se realizó entrega de componente no autorizado según ficha tecnica establecida, por lo tanto se registra como no cumplimiento en menú y gramaje.
- Se evidencia bajo gramaje en componente P.T.P (Tajadas Maduras).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Idalid Carrillo A	
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Idalid Carrillo	Nombre:
Documento: 1057587328	Documento: 1116832092	Documento:
Cargo: Profesional interventoria	Cargo: Manipulador alimento	Cargo:

Alimentos Aprender

205

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1497

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
SEDE	JORGE_ELIECER_GAITAN	FECHA DE VISITA	10 09 25			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0357 / 2025			HORA INICIO	11:40 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA					HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03 Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Instalar barrera de protección inferior en puerta de ingreso al área de almacenamiento.		



Fotografía No. 04 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14298



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Agua en bolsa sin fecha vence y lote; Achiote y pechuga sin rótulo o etiqueta.		



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

207

14299



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	No cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple

208

14300



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 18.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	No cumple

14301

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina		
Fecha de la visita:	10	09	2025	Hora inicio: 7:30am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan	
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 8:30am	Sede educativa:	Chiniyoque	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 76

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actualmente de fumigación sujeto a cronograma del operador (finales de septiembre)
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	Flujo de Agua directo de acueducto vereda!
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 01/Sept/25 (Calificar cuando aplique).	1	

210

14302

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Adjuntar certificado "Apto para manipular Alimentos"
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Producto "Achiote" sin rotulo y/o etiqueta.
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

211 38

14303

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0. Entrega implementos de aseo fuentes de cocho

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						88.5 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporto y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 2 menú #9				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Chimvoque del I.E Hogar Eclecer Goitan del municipio de La Salina con el fin de Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar.

-Se evidencia ollas limpias y en orden, con sus respectivas registros de control de saneamiento basico

-Materia Prima almacenada en buen estado, aptas para el consumo

-Se evidencia en bolsa sin rotulo o etiqueta "achiote" 22gr

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: - Adriana Sanchez Pedraza
Documento: 1057597328	Documento: 27604740
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipulacion de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

212

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	La Salina			
Fecha de la visita:	10/09/2025				Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan			
Operador:	DUFLO S.A.S				Sede educativa:	Chinivaque			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	76	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	22	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	288g	2,500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0,56L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general Inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	640g	2,900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2par	1par	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	44par	44par.	C
	Porcentaje de cumplimiento:			94.1 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre

-Se evidencia faltante de 1par de guantes domesticos de caucho

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Erika Elizabeth Ramirez G.	Nombre: - Adriana Sanchez
Documento: 1057597328	Documento: - 27604740
Cargo: Profesional Inventario	Cargo: - Manipuladora

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14305

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

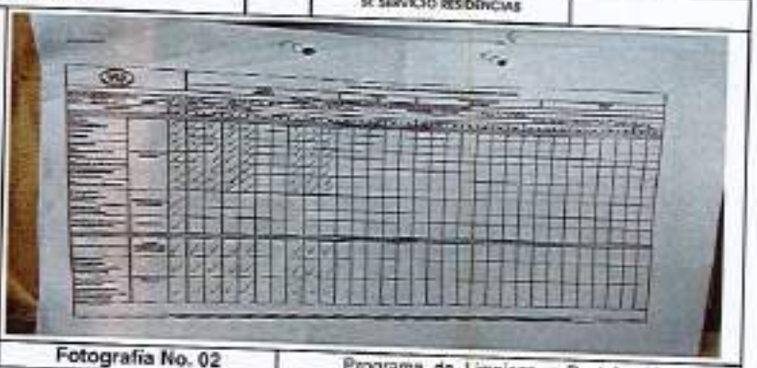
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
SEDE	CHINVAQUE	FECHA DE VISITA	10-09-25			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:	7:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	8:30 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

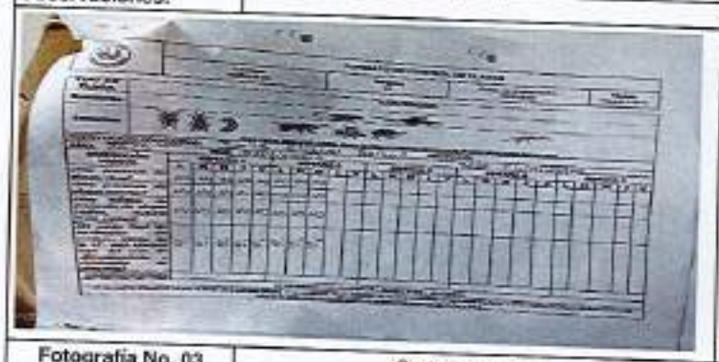
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03 Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14306



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Producto "achiote" sin rótulo.		



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Ítem 37. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Entregar implementos de aseo, guantes de caucho.		

215

1430

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: (1)
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO AT VRPS 01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TRINIDAD		
Fecha de la visita:	10	09	2025	Hora inicio:	7:40 am	Institución educativa:	RAFAEL GARCIA HERREROS		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	8:40 am	Sede educativa:	RAFAEL GARCIA HERREROS		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: ✓	No de servicios:	153

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ausencia de angeo en ventana del área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 08/07/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	No se evidencia soporte de Lavado de tanque áereo.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periodica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/04/2025 (Calificar cuando aplique).	1	216

41

1430

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, esté debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	0	Estufa requiere de mantenimiento
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	

217
12

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		88.9 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					menu N 8 Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa RAFAEL GARCIA HERREROS Sede Principal con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar.

- Se observa áreas limpias y en orden
- Se observa alistamiento de materia prima del menu N 8 de la semana 2, dando cumplimiento al ciclo de menú.
- Se observa personal manipulador con su dotación completa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Marlady Britol.		Nombre: Elariza Soler F.
Documento: 1.118544.617		Documento: 1115541687
Cargo: profesional de Apoyo Inte.		Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14310

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL_GARCIA_HERREROS	**DTO**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	RAFAEL_GARCIA_HERREROS	**FECHA DE VISITA**	10 09 25			**HORA INICIO:**	7:40 a. m.
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0087 / 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	5:40 p. m.
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	ausencia de angeo en ventana del área preparación		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

14311



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

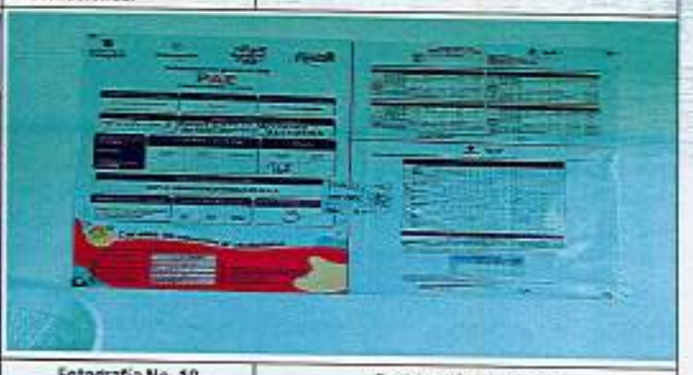
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	estufa requiere de mantenimiento		



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

220

14512

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TRINIDAD		
Fecha de la visita:	10	09	2025	Hora inicio:	11:40am	Institución educativa:	SANTA IRENE		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	12:30 pm	Sede educativa:	PALMARITO		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	9

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 09/07/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

221 44

14313

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia soporte de la ultima capacitación del mes de Agosto.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Requiere de mantenimiento La licuadora
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	

222 45

14314

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		93.1	%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana #2 Menu N8				

Observaciones generales de la visita:

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa Santa Irene Sede Palmirito con el Fin de Verificar las Condiciones Higienico-Sanitaria y prestacion de Servicio del Restaurante Escolar:

- Se observa Áreas Limpias y en orden, se resalta el Compromiso del personal manipulador
- Se evidencia Materia primas en condiciones optimas para el consumo y fechas de Vencimiento vigente.
- Nose evidencia Soporte de la ultima capacitación del mes de Agosto.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Murcia dy Bustos R.	Nombre: Tania Coru
Documento: 1.118.544.617	Documento: 7118542039
Cargo: Profesional de Apoyo Inter.	Cargo: Manipuladora alimentos
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 223

14315

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TRINIDAD			
Fecha de la visita:	10092025	Institución educativa:	SANTA IRENE				
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:	PALMARITO				
Contrato de prestación de servicios No:	0087 / 2025	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	9	
				✓			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: # 8	Carne Sudada, Frijoles sudados, Arroz Blanco, Tajadas maduras, ensalada chilena, Limonada de Panela y agua Potable.					
Intercambios	Alimento:	Cerdo en cubos por Carne Sudada				
	Motivo del intercambio:	Fluctuaciones constantes de energía	Fecha:	10/09/25	Autorizado por:	No autorizado

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	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.	NC
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		73.3 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Nordady Bustos R.	Nombre: Tania Gon
Documento: 1.118544.69	Documento: 1118511089
Cargo: PROF. Apoyo Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos

224 47

14316

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRI-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TRINIDAD		
Fecha de la visita:	10 - 09 - 2025	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria I	Institución educativa:	SANTA IRENE	Sede educativa:	PALMARITO
Operador:	OUFLO S.A.S	Contrato de prestación de servicios No:	0087 / 2025	No Servicios	9	Tipo de Complemento	Almuerzo ✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de ficha		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				alumno	preescolar	auxiliares	Promedio alumno	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																						
CERDO EN CUBOS	CARNE SUDADA	-	NL	64	48	52	54	35	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	NC
FRIJOLES SUDADOS	FRIJOLES SUDADOS	C	-	137	132	129	132	24	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	C	-	91	85	87	87	70	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
TAJADAS MADURAS	TAJADAS MADURAS	C	-	81	73	66	73	65	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
ENSALADA CHILENA	ENSALADA CHILENA	C	-	76	61	86	74	60	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
LIMONADA DE PANELA	LIMONADA DE PANELA	C	-	241	231	232	234	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
AGUA POTABLE	AGUA POTABLE	C	-	231	232	247	236	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
																											85.7	

Observaciones:
Se evidencia Intercambio en el componente proteico: programado cerdo en cubos por entregado carne sudada, manipuladora manifiesta que debido a las fluctuaciones constantes de energía, realizo el intercambio de la preparación para así aprovechar los alimentos
menu #3

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Nombre: Mayda M Bolas Ramos	Nombre: Tania Gomez	Nombre:
	Documento: 1.118.514.617	Documento: 1118426839	Documento:
	Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: Manipulador de alimentos	Cargo:

225

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14317

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA_IRENE	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PALMARITO	FECHA DE VISITA	10 09 25		HORA INICIO	11:40 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

226



Fotografía No. 05	Personal_manipulador		
Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador		
Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento		
Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento		
Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las característica de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento		
Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana		
Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

227

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

14319



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Leguminosa	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Leguminosa	
Calificación	Cumple



Muestra 6.	Componente_nutricional
Leguminosa	
Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 9.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Tubercutos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Tubercutos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 12.	Componente_nutricional
Tubercutos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple

228



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 18.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 19.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 20.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Muestra 21.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	
Calificación	Cumple



Fotografía 22.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

14321

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	LA SALINA			
Fecha de la visita:	10	09	2025	Hora inicio: 8:00 am	Institución educativa:	JORGE ELIECER GAITAN			
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 9:00am	Sede educativa:	ARENAL			
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos: X	No de servicios:	2

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere instalación de mecanismo de protección en abertura de puerta y pared inferior de ésta del área de consumo
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador Duflo S.A.S Semana 4 de Septiembre.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	El agua llega directamente del acueducto veredal al grifo.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 8/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

230 49

14322

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de altó riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Se evidencia que el empaque de la carne de cerdo y pechuga no cuentan con etiqueta ver observación
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

231

14323

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N-O

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		92.3 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana Nº 2 - MENÚ NO 8

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita técnica de condición de operación de servicio en la sede Arenal, en la cual se evidencia:

- Proceso de alistamiento de los alimentos correspondientes al MENÚ Nº 8.

ITEM 24 - Se evidencia agua en bolsa en presentación de 200ml marca Agua el Parcito que NO cuenta con lote y fecha de vencimiento.

-Se evidencian productos no aprobados como lo son: margarina marca La Preferida y jarabe - Syrup.

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Nombre: Nikd Vargas	Nombre: Ana Iris Fuentes Sua.
	Documento: 1.083-834.984	Documento: 1015479964
	Cargo: Prof. Apoyo Inter	Cargo: Economa.
	FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
	Nombre:	Nombre:
	Documento:	Documento:
	Cargo:	Cargo:

232 SJ

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1432

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
SEDE	EL_ARENAL	FECHA DE VISITA	10/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SE: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Se requiere instalación de mecanismo de protección en abertura de puerta y parte inferior de esta del área de consumo.		



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 10. 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 conforma a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha de lavado: 08/09/2025		

14325



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

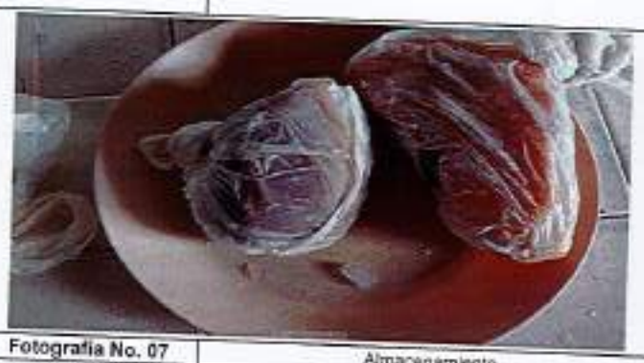
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia que el empaque de la carne de cerdo y pechuga no cuentan con etiqueta.		



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia agua en bolsa en presentación de 200ml marca Agua el Paraiso sin lote ni fecha de vencimiento.		



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha básica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

234

14326

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	LA SALINA.
Fecha de la visita:	10 / 09 / 2025	Hora inicio:	10:32 am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan.
Operador:	Duflo S.A.S.	Hora terminación:	11:40 am	Sede educativa:	La Curo.
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 4.

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Se requiere realizar limpieza profunda a todas las áreas del comedor escolar.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Formatos sin diligenciar.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A.	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inicuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de barrera en la parte inferior de la puerta del área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad de fumigación sujeto a cronograma del operador (fin de septiembre)
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Formatos sin diligenciar.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No cuenta con protocolos para el aceite vegetal usado.
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un dia de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador Duflo S.A.S. Programación (fin de mes septiembre.)
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periodica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique)	1	

235

14327

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No cuenta con certificado médico.
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufacture y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Se evidencia concentrado de coloraderas rotulado sin rotulo en su empaque. Ver observacion.
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con area especi-zado.
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

23 53

14526

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan guantes de caucho.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		67.9 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente ✓	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de condicion de operacion a la prestacion del ser-
Vicio en la sede Las Cura, en la cual se evidencia.
- Se evidencia proceso de preparación de la alimento correspondiente al menú Nº 8.
Se requiere reforzar capacitación dirigida a la manipuladora de alimentos, con respecto a actividades de limpieza y desinfección, diligenciamiento Formatos del plan de saneamiento basico.

Item 24 → Se evidencia agua en botija en presentación de 200ml marca Agua el Paraiso la cual NO CUENTA con lote ni fecha de vencimiento.
Se evidencia uso de jarabe - marca Syrup y margarina marca de Prefe-rido, los cuales NO CUENTAN con aprobación para la preparaciones.

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Nombre: Nikol Vargas	Nombre:
	Documento: 1.082.354.484	Documento:
	Cargo: Prof Apoyo Inter	Cargo:
	FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
	Nombre:	Zoraida Castro Carrillo
	Documento:	Nombre: Zoraida Castro Carrillo
	Cargo:	Documento: 1118146024
		Cargo:

237 54

14524

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	LA SALINA				
Fecha de la visita:	10 09 2025			Institución educativo:	Jorge Eliecer Gaitan				
Operador:	DUFLO S.A.S			Sede educativo:	Los Curos				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	4	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	22	
		X							

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	Uno	Una	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 u	4 u	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	72g	1000g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 u	4 u	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	140ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	160g	900g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	500ml	500 ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22 u	22 u	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22 u	22 u	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22 u	22 u	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	Un par	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 rollos	2 rollos	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	44 pares	30 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				94.1%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre 2025.

Item 15 → El operador NO HA REALIZADO la entrega del segundo par de guantes de caucho.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Zoraida castro c
Nombre: Nikol Jurado	Nombre: Zoraida C C
Documento: 1.057.574.964	Documento: 1118746074
Cargo: Prof de Apoyo Inter	Cargo: Manipuladora

288 55

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	SEDE	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LOS_CUROS	FECHA DE VISITA	10/09/2025		HORA INICIO:	10:20 a. m.	
OPERADOR	OLIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Se requiere realizar limpieza profunda a todas las áreas del comedor escolar.		



Fotografia No. 02	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Se requiere instalación de barreras en la parte inferior de la puerta del área de preparación.		



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

234

14331



Fotografia No. 05	Almacenamiento

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia condimento de color anaranjado sin rotulo en su empaque.		



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia agua en bolsa en presentación de 200ml marca Agua el Paraiso sin lote ni fecha de vencimiento.		



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 30. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tenica del PAE (identificacion de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 37. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Faltan guantes de caucho.		

240

14332

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	11 / 09 / 2025	Hora inicio:	8:40am	Institución educativa:	EL CRIETT		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:45am	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	150

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manaje y utensilios (platos, vaso, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	1	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 16/03/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	Ver observaciones generales
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emita la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/07/25 (Calificar cuando aplique).	1	Limpieza de tanque aereo, realizada por el operador DUFLO S.A.S.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	No cuentan con tanque de nivel

241 SR

14333

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Ver observaciones generales
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	0	Ver observaciones generales
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

242 SI

14334

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						90 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					semana 2, menu #9

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita de Seguimiento y control de las condiciones de operacion del programa PAE, modalidad de atencion Preparado en sitio en la I.E CRIEET del municipio de Tauramena

Novedades:
Item 10: Los recipientes para la recolección de residuos solidos no tienen tapa, lo cual genera riesgos de malos olores y proliferacion de plagas.
Item 20: Se requiere capacitación de refuerzo para una de las manipuladoras de alimentos que por motivos de calamidad no asiste a la capacitación del mes de agosto.
Item 33: Se requiere agilizar el mantenimiento que en este momento se aplica a la estufa industrial y 2 ollas a presión para devolver estos equipos a la I.Educativa.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: LUZ STELLA GOMEZ	Nombre: Marly Tover Guerrero
Documento: 23770291	Documento: 40249755
Cargo: SUP. INTER-PAE.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre: Aida M. Guerrero
Documento:	Documento: 1121842660
Cargo:	Cargo: Manipuladora

243

1435

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRET	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRET"	FECHA DE VISITA	11/09/2025		HORA INICIO	8:40 a. m.	
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:45:00 m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Los recipientes para la disposición de los residuos sólidos no tienen tapa, lo cual genera riesgos de contaminación, malos olores y proliferación de plagas.		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

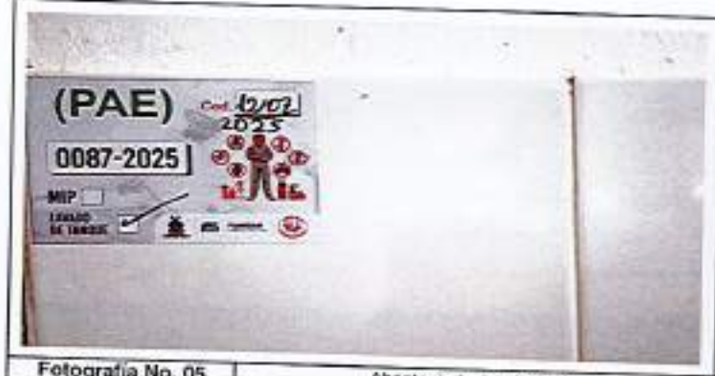
Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

244

14336

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



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se realiza limpieza y desinfección de Tanque aéreo, se evidencia soporte de fecha : 12/07/25		



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

295

14337

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	La Salina		
Fecha de la visita:	11	09	2025	Hora inicio: 10:30 a.m	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan.		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación: 12:00 p.m	Sede educativa:	Los Colorados		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	4

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que porgan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad Sujeta al cumplimiento del cronograma del operador.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	Cuentan con tanque pero sin funcionamiento, Flujo directo de agua (Acueducto Veredal)
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

24661

14338

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	O	Aportar soporte de certificado médico
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	La sede educativa no cuenta con energía debido a fallas en el transformador de la vereda.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	O	-Aceite sin rotulo y/o etiqueta.
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

24762

14339

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Entregar guantes de caucho

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
					89.3 %			
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana	Semana 2 menu #9				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Los Olivos de la I.E Jorge Eliecer Gaitan del Municipio de la Salina, con el fin de verificar y controlar la Operacion del Programa de Alimentación Escolar.

Se evidencia materia prima almacenada en buen estado, cumple con las condiciones de calidad aptas para el consumo, al momento de la visita la sede no contaba con energia electrica, por tal motivo la proteina fue consumida en dias anteriores.

-Producto "Achote" en bolsa sin rotulo o etiqueta ademas se evidencia producto Suero y Margarina marca "La Fresquita" x 125 g, estos productos no se encuentran autorizados segun fichas tecnicas establecidas.

-Personal manipulador presenta resultados de examenes medicos, se requiere adjuntar certificado de aptitud para la manipulación de alimentos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gutierrez	Nombre: Adriana Diaz Ruiz
Documento: 1059585329	Documento: 1042.827.964
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

248 63

14340

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina			
Fecha de la visita:	17/09/2025		Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan				
Operador:	DUFLO S.A.S		Sede educativa:	Los Cobrados				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	4	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	22
		X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	72g	2,500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.7 4L	7L	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	760g	1,900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos)	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22	22	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2par	0	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	44par	50par	C
Porcentaje de cumplimiento:				94.1 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre

*No se entregaron los dos pares de guantes domesticos de caucho.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Romero Cortes	Nombre: Adriana Diaz Ruiz
Documento: 1057587278	Documento: 7.049.827.409
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora alimentos

249 64

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14391

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

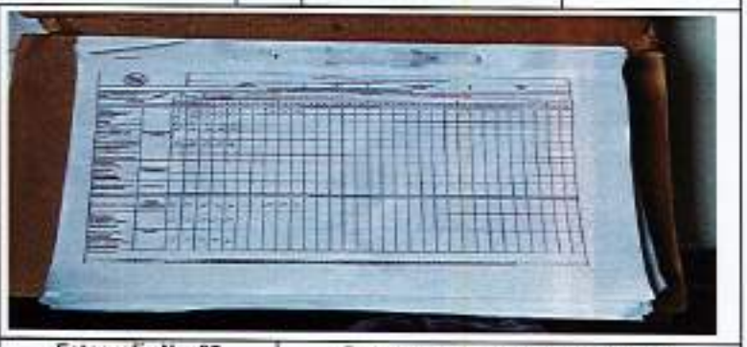
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	DE	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LOS_COLORADOS	FECHA DE VISITA	11 09 25		HORA INICIO:	10:30 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0067 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

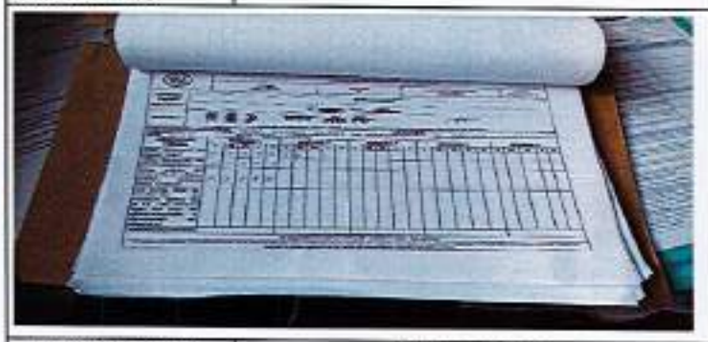
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 11. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

250

14342



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Producto "achiote" sin rótulo.		



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 30. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14343

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La Salina		
Fecha de la visita:	11 / 09 / 2025	Hora inicio:	9:15am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:15am	Sede educativa:	Rio Negro		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	11

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A.	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere instalar angeo a parte de la ventana del area de consumo.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad sujeta a cierre del operador DUFLO S.A.S. Semana 4, Septiembre.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	.
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un dia de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	El agua es de flujo directo del acueducto veredal.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

252

14344

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con certificado de, adicionalmente de la capacitación de Agosto 2025.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Para el desde la visita no se observa alimentos cárnicos en el comedor escolar.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	se evidencia empaque color naranja empacado al vacío de una bolsa transparente sin rotulo. Ver observación.
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	0	La estufa requiere de mantenimiento.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

253 66

14345

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan guantes de caucho.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
80 %								
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 – Menú Nº 9

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita técnica de condición de operación de servicio en la sede Rio Negro, en la cual se evidencia:
- Para el día de la visita NO SE EVIDENCIA Pechuga de pollo (320g) para el menú Nº 9. la manipuladora refiere que fue entregada el día Lunes (menú Nº 6) debido a que NO CUENTAN con el servicio de energía electrica por daños en el sistema y así evitar perdida del producto.
- Se evidencia proceso de limpieza y desinfección de vegetales correspondiente) al menú Nº 9.

ITEM 24 → Se evidencia agua en bolsa en presentación de 200ml marca agua el Paraiso sin lote ni fecha de vencimiento.
Se evidencian los siguientes productos: margarina marca la Preferida y Jugo de Syrup los cuales NO ESTAN APROBADOS para su uso.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Ochoa	Maribel Carrillo Blanco
Documento: 1.052.574.984	Nombre: Maribel Carrillo Blanco
Cargo: Prof de Apoyo Inter	Documento: 1118146065
FIRMA ADICIONAL:	Cargo: Economa.
Nombre:	FIRMA ADICIONAL:
Documento:	Nombre:
Cargo:	Documento:
	Cargo:

254 67

14346

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

VERSION: 02 | CODIGO: FO-AT-URPS-02 | VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	La salina		
Fecha de la visita:	11 09 25	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan				
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:	Rio Negro				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS: X	No de servicios:	11	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación: 22

Calificar según cada ítem se cumpla (escribir C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	Una	Una	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4 u	4 u	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	195g	1000g	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	4 u	4 u	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	385 ml	2000 ml	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	440g	1800g	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	500 ml	500 ml	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22 u	22 u	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	22 u	22 u	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	22u	22 u	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 pares	Un par	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	2 rollo	2 rollo	C
Porcentaje de cumplimiento:		44 pares	50 pares	C
				94.1 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Septiembre 2025.

Item 15 → El operador NO hizo entrega del segundo par de guantes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Maribel Carrillo Blanco
Documento: 1.057.579.404	Nombre: Maribel Carrillo Blanco
Cargo: Prof. de Apoyo Inter	Documento: 1118146065
	Cargo: Economa

255
68

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1438

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE_ELIECER_GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	LA_SALINA	URBANO	
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	11/06/2025			RURAL	X
OPERADOR	OLIFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	9:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	10:15 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					TS: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que porgan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Se requiere instalar angeo a parte de la ventana del área de consumo		



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

256

14348



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia condimento de color naranja empacado dentro de una bolsa transparente sin rotulo.		



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia agua en bolsa en presentación de 200ml marca Agua el Paraiso sin lote ni fecha de vencimiento		



Fotografía No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 29. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Ítem 37. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Faltan guantes de caucho.		

257

14349

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	15 09 2025	Hora inicio: 10:40	Institución educativa:	La Turua	
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación: 11:20 AM	Sede educativa:	Constructivista la Upamena	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 24

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	se evidencia formatos de registro sin diligenciar.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	formatos de registro sin diligenciar
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	0	mejorar limpieza y organizacion de Nevera
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ver observaciones generales.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12/02/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	formatos de registro sin diligenciar
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (deroo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/02/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	258

1

14330

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O.	

284
2

14351

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		83 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%		Deficiente	< 69%

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

Calificar según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3, menú # 11

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de control y seguimiento de las condiciones de operación del programa PAE, modalidad de atención preparado en sitio, en la I.E. La Tuna, Sede Constructivista la Upamena del municipio de Aquazul.

Novedades:

Item # 1, 2, 9: Diligenciar formatos de registro correspondientes al plan de saneamiento básico, de forma correcta y oportuna.

Item # 4: mejorar la limpieza y organización de equipo Nevera

Item # 7: instalar barrera de protección en parte superior de puerta en area de preparación, y en parte inferior de puesta del area de consumo (contra ingreso de sapos).

Se evidencia que no se cuenta con menaje suficiente para las preparaciones especialmente de bebidas: Jugos, Colaladas, lo cual afecta el cumplimiento de los menu que contienen estos 2 componentes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luz Estela Cortero	Nombre: Inna maria sanchez
Documento: 23770297	Documento: 1116552430
Cargo: SUP. INTEZ - PAE	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 260

14357

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CONSTRUCTIVISTA LA URAYENA	FECHA DE VISITA	15/09/2025		HORA INICIO:	10:40 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:20 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Áreas limpias pero se evidencia sin diligenciar los formatos del plan de saneamiento básico, se requiere diligenciar de forma correcta y oportuna.		



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Áreas limpias pero se evidencia sin diligenciar los formatos del plan de saneamiento básico, se requiere diligenciar de forma correcta y oportuna.		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se observa aberturas en parte superior de puerta del área de preparación, y en parte inferior de puerta del área de consumo , se requiere instalar barreras de protección contra el ingreso de plagas.		



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se realiza control de plagas fecha: 12/02/2025		

201

14333

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

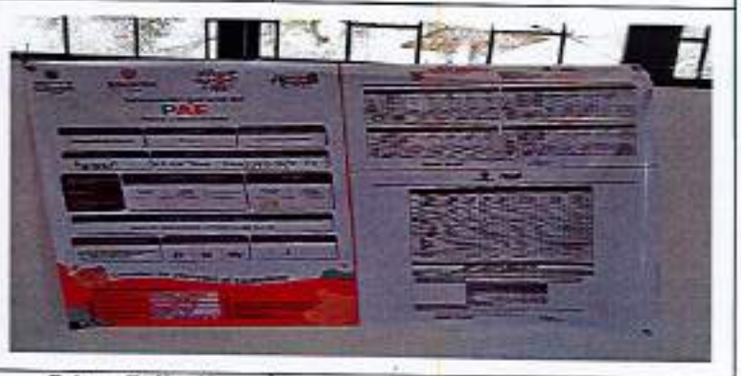
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14354

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	15 / 09 / 2025	Hora inicio: 9:10 am	Institución educativa:	La Turua	
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación: 10:15 am	Sede educativa:	San miguel de farallones	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 12

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes el uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se observa abertura en ventanos area de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 12/02/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/02/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A.	No Cuentan con tanque de nivel

263

14355

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O.	

264
5

14356

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			96.6 %
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de seguimiento y control de las condiciones de operacion del programa PAE, modalidad de atención preparada en sitio, en la I.E. La Tuna, sede San Miguel de Portallano, del municipio de Aquazul.

Novedades:

Item # 7: Instalar barrera de protección (angeo) en Ventanas del area de Preparación.

Se verifica la cantidad de materia prima para las preparaciones de los menús de la semana, se observa cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lucelia Correo	Nombre: Jenifer Rocio Platas Hernandez
Documento: 23770291	Documento: 1.097.041.391.
Cargo: SUP. INTER-PAE.	Cargo: Economia.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

265
6

14357

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN MIGUEL DE FARALLONES	FECHA DE VISITA	15/09/2025		HORA INICIO:	9:10 a. m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SS: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se observa aberturas en ventanas del área de preparación, se requiere instalar barreras de protección (angeo).		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

266

14358

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

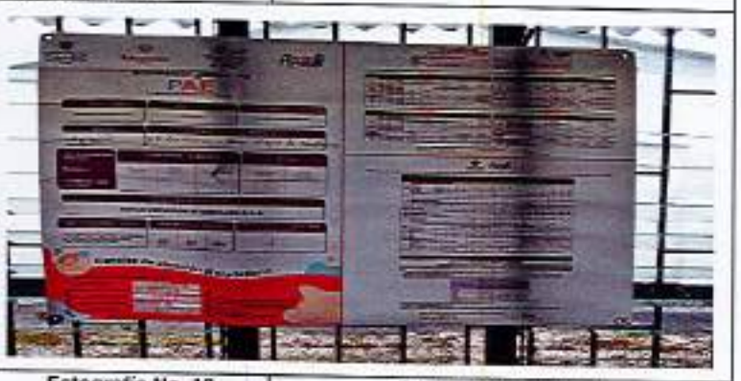
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 30. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14337

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	15 09 2025	Hora inicio:	12:15 PM	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzón		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	1:00 PM	Sede educativa:	Pablo Antonio Barrera		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	44.

	Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: Junio / 2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Junio / 2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	268

7

14360

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulacion que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No disponen de letrero.
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Realizar mantenimiento de la Nevera.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantiene dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

269

14361

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	92.9 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno /	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menú #11				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

-Personal con dotación completa.

-Áreas limpias y organizadas.

-Materia Prima en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Karina Guerra G.	Nombre: Yamile Rodriguez
Documento: 1118542365	Documento: 47442767
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

270
9

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS_BERNAL_PINZON	DC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA	15/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	12:15 p.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		RI: SERVICIO RESIDENCIAS		
			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Abastecimiento_de_agua

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registro tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha de Lavado: 15/08/2025		



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

271



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14369

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	16 09 2025	Hora inicio:	10:15am	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:50am	Sede educativa:	Guayanas		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	8

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 02/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuentan con recipientes.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 02/06/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	273

14363

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

274
-13

14366

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		96.6 %	
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menú #12				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:
- Areas limpias y organizadas.
- Personal con dotación Completa.
- Buen almacenamiento de la materia Prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA JIMENEZ	Nombre: × Yerly Tatiana Reyes F.
Documento: 1118542365	Documento: × 1.176 616 615
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: × Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 275

14

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO_TORRES_RESTREPO.	DC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	GUAYANAS	FECHA DE VISITA	16/09/2025		HORA INICIO:	10:15 a.m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:50 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de Fumigacion: 02/06/2025		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No cuentan con recipientes		

276



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de Lavado: 02/06/2025		



Fotografía No. 06	Abastecimiento_de_agua

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de Lavado: 15/09/2025		



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 27. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tecnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14369

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	16 09 2025	Hora inicio:	6:30am	Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzón		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	7:00am	Sede educativa:	Mundo Nuevo.		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	9

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que porgan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Realizar instalación barrera inferior en puerta area de Preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 02/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 02/06/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A.	278

14370

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, dosificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

279
26

14371

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96 %

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menú #12				

Observaciones generales de la visita:

Se realiza Visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

-Areas limpias y organizadas.

-Personal con dotación completa.

-Buen almacenamiento de la materia Prima.

*Item 7: -Realizar instalación de angeo en ventana area de servido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA JIMENA	Nombre: Robinson Garcia.
Documento: 1118.542365	Documento: 1049736621
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Coordinador Operativo
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 280

17

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS_BERNAL_PINZON	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
SEDE	MUNDO NUEVO	FECHA DE VISITA	16/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	5:50 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	7:00 a.m.	
MODALIDAD	PS. PREPARADO EN SITIO	X	RI. RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI. SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Realizar instalacion barrera inferior en puerta area de preparacion



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Fecha de fumigacion: 02/06/2025



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (área y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.

Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Fecha de Lavado: 02/06/2025



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

292

14374

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1703/2025

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO	URBANO ( ) RURAL (X)		
SEDE:	EZEQUIEL MORENO DIAZ FECHA VISITA:	16/09/2025		HORA INICIO:	11:30 am		
OPERADOR:	DEFIO S.A.S	CONTRATO No: 0067/2025	VISITA No.	(/)	HORA TERMINACIÓN:	1:00 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Nikol Alexandra Vargas	1.052.574.984	Prof Apoyo	Her 3117653750
2	Derly Oroz Higuera	23795223	Docente	3142118200
3	Deisy Wilder chuvieta	777 66 8966	Manipuladora	321 312 8462
4		17-439.312	Supervisor	3103300024.
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica a la sede Ezequiel Moreno Diaz del municipio de Paz de Ariporo, para atender la solicitud realizada por la docente Daly Higuera con respecto a la NO ENTREGA de la pipeta de gas por parte del operador Defio S.A.S.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:30am se realiza reunión con la docente Derly Higuera, Deisy Chavita, Sandra Sicua y profesional de Interventoria con el fin de atender la solicitud. Durante la reunion se evidencia:

- Pipeta de gas, la cual fue entregada el dia de ayer 15/09/2025.
- Se evidencia materia prima para las preparaciones de los menú 12 y 13 de la semana 3.

14375

Educación | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2015

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Berly Oros H.
CEDULA: 1374952[illegible]

FIRMA:
NOMBRE: DESY CHEVALO
CEDULA: 77166[illegible]

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: NINO VERA
CEDULA: 1.05[illegible]

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Correo Electrónico: [illegible]

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14376

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESAURIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO**	
SEDE	EZEQUIEL MORENO DIAZ	**FECHA DE VISITA**	14/09/2025			**RURAL**	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	0087 - 2025			**HORA INICIO:**	11:30 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**				**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 p.m.
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**ACTA DE REUNIÓN**	X
				X	**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

OBJETIVO: Realizar visita tecnica a la sede Ezequiel Moreno Diaz del municipio de Paz de Ariporo, para atender la solicitud realizada por la docente Derly Higuera con respecto a la NO ENTREGA de la pipeta de gas por parte del operador Duflo S.A.S.



Fotografia No. 01 — **REUNIÓN EN LA SEDE EZEQUIEL MORENO DIAZ**



Fotografia No. 02 — **REUNIÓN EN LA SEDE EZEQUIEL MORENO DIAZ**

Siendo las 11: 30 am se realiza reunión con la docente Derly Higuera, Deisy Chavita, Sandra Cicua y profesional de Interventoria con el fin de atender la solicitud. Durante la reunión se evidencia: -Pipeta de gas, la cual fue entregada el día de ayer 15/09/2025. -Se evidencia materia prima para las preparaciones de los menú 12 y 13 de la semana 3.



Fotografia No. 03 — **REUNIÓN EN LA SEDE EZEQUIEL MORENO DIAZ**



Fotografia No. 04 — **REUNIÓN EN LA SEDE EZEQUIEL MORENO DIAZ**

Siendo las 11: 30 am se realiza reunión con la docente Derly Higuera, Deisy Chavita, Sandra Cicua y profesional de Interventoria con el fin de atender la solicitud. Durante la reunión se evidencia: -Pipeta de gas, la cual fue entregada el día de ayer 15/09/2025. -Se evidencia materia prima para las preparaciones de los menú 12 y 13 de la semana 3.

19377

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	16 04 2025	Hora inicio:	11:00am	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	12:30pm	Sede educativa:	Santa Helena del Casivá.
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓ / No de servicios: 149

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 02/06/25	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente roculado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentre construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periodica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 02/06/25 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A.	286

18

14378

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

297
19

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menú 12.				

Observaciones generales de la visita:

Se realiza visita Condiciones de operación ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Personal con dotación completa.
- Areas limpias y organizadas.
- Materia Prima en buenas Condiciones.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KAPINA CHUENAS	Nombre: Andrea Paola Sanabria
Documento: 1118542365	Documento: 1003624476
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 298

14380

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	16/09/2025		Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo.			
Operador:	DUFLO S.A.S		Sede educativa:	Santa Helena del Cusiva.			
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	149
					✓		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #12	Carne molida con spaguetti, casos de Papa Fritos, ensalada de pepino y tomate con limon, Jugo de tomate de arbol, agua potable.				
Intercambios	Alimento:	\			
	Motivo del intercambio:	\	Fecha:	\	Autorizado por: \

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KATHERINE CARDENAS	Nombre: Fidreo Paola Sanabria
Documento: 1118542365	Documento: 1003624476
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora

289

21

14381

290

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 05
CÓDIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORA Y CONSULTORA: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DISTRITO EDUCATIVO	EDERMAO DIEGO CASTAÑEDA			Municipio	Maní		
Fecha de la visita	16/09/2025	Identificación estudiantes a verificar	1, 2 y 3.	Evaluador educativo	Camilo Torres Restrepo	Sede educativa	Sankt Helena del Cusiva
Operador	CUSIVA S.A.S.	Cantidad de preparación de raciones No.		Jornada		No Servidos	149

Tipo de Complemento	Almuerzo	Alojamiento escolares
	✓	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción				Temperatura distribución inicial				Temperatura distribución final				Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso exigido	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne molida con espaguetti	Carne Molida con Espaguetti	✓		111	133	138	127	120 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Cascos de papa fritos.	Cascos de Papa Fritos.	✓		63	51	70	61	70 g.		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Ensalada de pepino y tomate con limón.	ensalada de pepino y tomate con limón.	✓		89	93	100	94	60 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de fruta de Arbol.	Jugo de fruta de Arbol.	✓		229	238	243	236	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Agua Potable.	Agua Potable.	✓		221	252	237	236	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Observaciones:
Semana 3 menu #12.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: KARINA URIBE M.	Nombre: Andrea Paola Zanabria	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento: 1005624476	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Manipuladora.	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO_TORRES_RESTREPO.	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA HELENA DEL CUSIVA	FECHA DE VISITA	16/09/2025		HORA INICIO:	11:00 a.m.	
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de fumigacion: 02/06/2025		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

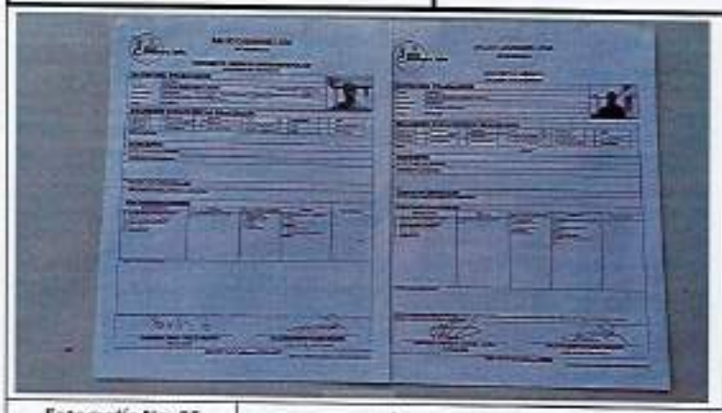


Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (área y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de Lavado: 02/06/2025		

291



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Item 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

14584

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





	Componente Nutricional	
	Alimento proteico	
Calificación		Cumple





	Componente Nutricional	
	Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación		No Cumple





	Componente Nutricional	
	Ensalada o verduras calientes	
Calificación		Cumple





	Componente Nutricional	
	Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación		Cumple

293

74585







	Componente Nutricional	
	Agua en bolsa	
Calificación		Cumple



Componente_nutricional	
Plato servido	
Calificación	Cumple

14386

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	16	09	2025	Hora inicio:	10:40am	Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	12:10pm	Sede educativa:	LA UNIÓN		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	7
							X		

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Se observa rastro de Vectores (multiplagas) área Almacenamiento
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ausencia de angeo entre techo y pared en el área de almacenamiento
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 18/03/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18/03/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	295

03

14387

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Nevera requiere de mantenimiento
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

296

24

14388

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
35	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
36	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	89.7 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menu # 12				

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativa Jose Maria Cadoba Sede La Unión con el pin de verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar:

* Se Observa materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de vencimiento vigente
* Nevera requiere de mantenimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mardady Bustos Romero	Nombre: martha liliana vargas
Documento: 1.118544617	Documento: 1007464449
Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

207

14389

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	16/09/2025	Institución educativa:		JOSE MARIA CORDOBA			
Operador:	DUFLO S.A.S	Sede educativa:		LA UNION			
Contrato de prestación de servicios No:	0087/2025	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	7	
				X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #12	Carne molida con espagueti, cascao de papas Fritas, Ensalada (pepino, tomate con limón), Jugo de tomate de árbol y agua potable						
Intercambios	Alimento:	/	/	/	/	/	
	Motivo del intercambio	/	/	/	Fecha: /	Autorizado por: /	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Martha Vargas
Nombre: Nayelu M. Bustos Romero	Nombre: Martha Vargas
Documento: 1.118.344.617	Documento: 1007461449
Cargo: Prof. Apoyo Interventoría	Cargo: manipuladora de alimentos

298
26

14390

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 05
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	TAURAMENA							
Fecha de la visita:	16-09-25	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria I	Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA	Sede educativa:	LA UNIÓN		Tipo de Complemento:	Almuerzo	Residencias escolares
Operador:	DUFLO S.A.S	Contrato de prestación de servicios No.		0087/25		No Servicios	7			✓	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado											T (°C)			T (°C)			T (°C)				
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen			Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple		Cumple	No cumple		Cumple	No cumple		Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne Molida con espaguetí	Carne Molida Espaguetí	C	-	219	-	-	219	120	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Cascajo de papas fritas	Cascajo de papas fritas	C	-	74	-	-	74	70	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Ensalada de pepino, tomate con limón	Ensalada de pepino, tomate con limón	C	-	65	-	-	65	60	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Jugo de Tomate arbol	Jugo de Tomate arbol	C	-	226	-	-	226	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
Agua potable	Agua potable	C	-	157	-	-	257	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

INDICADOR: No de comparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Menu # 12.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	martina vargas	
Nombre: Nayda Maridady Bastos R.	Nombre: martina Liviana vargas	Nombre:
Documento: 1118.544.617	Documento: 1007464449	Documento:
Cargo: prof. Apoyo Interventoría	Cargo: manipuladora de alimentos	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14391

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE_MARIA_CORDOBA	DTO	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
SEDE	LA_UNIÓN	FECHA DE VISITA	16 09 25			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025			HORA INICIO:	12:40 p. m.
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	12:10 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE:RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	ausencia de angeo entre techo y pared en el área de almacenamiento		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

300

14892



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

301

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

14393

		
Muestra 1. Componente_nutricional Alimento proteico **Calificación** Cumple	**Muestra 2.** Componente_nutricional Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. **Calificación** Cumple	**Muestra 3.** Componente_nutricional Ensalada o verduras calientes **Calificación** Cumple
		
Muestra 4. Componente_nutricional Bebidas (frutas en jugo) **Calificación** Cumple	**Muestra 5.** Componente_nutricional Agua en bolsa **Calificación** Cumple	**Muestra 6.** Componente_nutricional Plato servido **Calificación** Cumple

302

14394

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	16	09	2025	Hora inicio:	8:15am	Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	9:30am	Sede educativa:	DIVINO NIÑO		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	247
							X		

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Reforzar L y D de las áreas
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ausencia de angeo ventanas de la puerta del área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 18/03/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un dia de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	El Suministro de Agua es directa
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

303

28

14395

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Estufa requiere de mantenimiento
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

304
29

14396

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		88.9 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Menu # 12 Semana 3				

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la Institucion Educativa Jose Maria Cordaba Sede Divino niño Con el Fin de Verificar Las condiciones higienico Sanatria y Verificacion de la prestacion del Servicio

* Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de Vencimiento Vigente.

* Se observa almacenamiento de materia prima correspondiente al menú N12 Semana 3 dando Cumplimiento al ciclo de menú.

* Ausencia de Angeo en Ventana de la puerta del área de preparación

* No cuenta con tanque área el Suministro de Agua es directo tienen un tanque Subterraneo que abastece a la Sede y Funciona por medio de Electrobomba de acuerdo a la necesidad prenden la electrobomba

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mardady Bustos	Nombre: - Yaqueline Diaz C.
Documento: 1.118544617	Documento: - 1.115.910.315
Cargo: PIOF Apoyo Interventoria	Cargo: - Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 305

30

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14397

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE_MARIA_CORDOBA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
SEDE	DIVINO_NIÑO	FECHA DE VISITA	16 09 25			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0387 / 2025		HORA INICIO:	8:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	reforzar limpieza y desinfección de las áreas		



Fotografía No. 02 Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	ausencia de angeo en ventanas de la puerta del área de preparación.		



Fotografía No. 03 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04 Personal_manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14398



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 23. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 36. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

307

14399

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	17 / 09 / 2025	Hora inicio:	9:15am	Institución educativa:	Gaviotas		
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	10:15am	Sede educativa:	Brisas del Cusiana.		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	16

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Presencia de restos de vectores (murciélagos) en zona externa del área de preparación.
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 05/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Tanque aéreo de gran capacidad, Por tanto, se requiere análisis para redistribución presupuestal. (Ver observaciones)
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	308

21

14400

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

309

14401

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	95.8 %		
Concepto Técnico	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO		
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menú 12				

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita Condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

-Areas limpias y organizadas.

-Personal con dotación completa.

-Materia Prima en buenas Condiciones de calidad y almacenamiento.

- Item 15: Se registra el lavado del tanque aéreo de fecha 04/03/25. Actividad que fue realizada Por Padres de familia. Se encuentra pendiente análisis para redistribución presupuestal debido a que la capacidad del tanque de la sede educativa, excede el rubro aprobado para la actividad de lavado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA OROZCO	Nombre: × Treccy Guamaro B.
Documento: 1118542365	Documento: × 1116.613.991
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: × Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 316

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1440'2

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
SEDE	BRISAS DEL CUSIANA	FECHA DE VISITA	17/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO:	9:05 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	10:15 a. m.
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X
						SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manejo y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

Cumple		**No cumple**	X

Observaciones: Presencia de rastros de vectores (murciélagos) en zona externa del area de preparacion



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones: Fecha de Fumigacion: 05/06/2025

31

14403



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

312

14404

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	17 09 2025	Hora inicio: 10:30am	Institución educativa:	Gaviotas	
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación: 11:30am	Sede educativa:	Gaviotas.	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 86

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higieno y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 25/02/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25/02/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	313

34

1440S

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumple con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
29	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
30	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	

31 4

11406

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		92.6 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	✓	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	✓	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	✓	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	Semana 3 Menú #13.				

Observaciones generales de la visita:

Se realiza visita Condiciones de Operación Ración Preparada en sitio en donde se evidencia:

- Personal con dotación Completa.
- Áreas limpias y en Orden.
- Buen almacenamiento de la materia Prima

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urueña	Vol. Nelly R. G.
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Liliana Nelly Rodríguez
Documento: 1118542365	Documento: 39 657 977
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 313

36

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, SEGUN LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DE LA RESOLUCION 0335 DE 2020. A LOS ESTUDIANTES DE LA POBLACION MAYORITARIA MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
SEDE	GAVIOTAS	FECHA DE VISITA	17/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		
				ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

316

14408



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Ítem 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fecha de Lavado: 17/09/2025



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

317

14409

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-URPS-01
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Qui de Ampara		
Fecha de la visita:	17	09	2025	Hora inicio:	10:00am	Institución educativa:	ITENCA		
Operador:	Duflo S.J. S.A.S			Hora terminación:	11:30 am	Sede educativa:	Akimundio		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	8

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de protección en ventana del área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	0	No se cuenta con soportes de la actividad de fumigación.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El comedor escolar no cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	No se cuenta con soportes de la actividad de lavado de tanque aéreo.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	318

37

14410

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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.	O	Se evidencia que la manipuladora NO HACE USO de la dotación.
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	O	Se evidencia que la manipuladora NO HACE USO de tapabocas ni de gorro.
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Pero el shock no esta junto no se observa carne de res, ni pollo almacenado.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

319

14411

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		76.9 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3-menú N°13

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de condición de operación en la sede Akiminda en la cual se evidencia:

- Proceso de cocción de los alimentos correspondiente al menú N°13.

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Nombre: Nikol Jorge	Nombre:
	Documento: 1.057574[illegible]164	Documento:
	Cargo: Prof. Apoyo Inter	Cargo:
	FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
	Nombre: Emilce Tique Valencia	Nombre:
	Documento: 1006457266	Documento:
	Cargo: manipuladora	Cargo:

320

14412

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No:	1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_EMPRESARIAL_DEL_NORTE_DE_CASANARE	DC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
SEDE	AGOMANDA	FECHA DE VISITA	17/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	OURO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.		0097 - 2025		HORA INICIO:	10:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras referentes de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se requiere la instalación de protección en ventana del área de preparación.		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_solidos_y_liquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

321

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Abastecimiento_de_agua

Ítem 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (tercio y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No se cuenta con soportes de la actividad de lavado de tanque aereo		



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia que la manipuladora NO HACE uso de la dotación.		



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 31. 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 36. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14414

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	17	04	2025	Hora inicio:	08:00 am	Institución educativa:	ITENCA		
Operador:	DUFIO S.I. S.A.S			Hora terminación:	09:10 am	Sede educativa:	Guillermo Cano Isaza		
Contrato de prestación de servicios No.	0089/2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios:	24 SIMAT

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de protección en ventana del área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	0	No se cuenta con soportes de la actividad de fumigación.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El comedor escolar no cuenta con recipientes para la recolección de residuos sólidos
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No se cuenta con protocolos para el manejo de aceite vegetal usado.
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	No se cuenta con soportes de la actividad de lavado de tanque.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30/04/25 (Calificar cuando aplique).	1	323

40

12415

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con zona de area.
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

324

14416

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	76.9 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3 - menú N° 13

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de operación al comedor de alimentación en la sede Guillermo Cano Isaza, en la cual se evidencia:
- Materia prima correspondiente al menú N° 13.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
			Rosel Cordoba
Nombre:	Nikol Ucrós	Nombre:	Rosel Cordoba
Documento:	1.052.394.984	Documento:	35327444
Cargo:	Prof. de Apoyo Inter	Cargo:	manipuladora
FIRMA ADICIONAL:		**FIRMA ADICIONAL:**	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	325

14417

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1103 de 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_EMPRESARIAL_DEL_NORTE_DE_CASANARE	SEDE	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	
SEDE	GUILLERMO_CANO_CASA	FECHA DE VISITA	17/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	9:10 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					R: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

Item 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o sectores de contaminación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia heces de vector sobre mesón del área de preparación.		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras interiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se requiere la instalación de protección en ventana del área de preparación.		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

326

1418



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Ítem 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Fecha de lavado: 11/06/2025



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

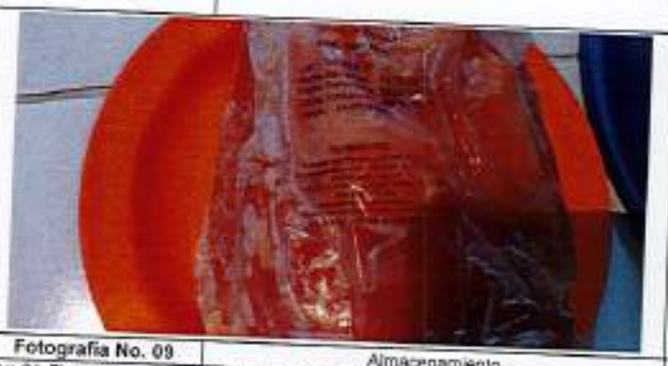


Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

327

14419

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL		
Fecha de la visita:	13 / 09 / 2025	Hora inicio:	8:30am	Institución educativa:	LUIS HERNANDEZ VARGAS		
Operador:	Duflo S.AS.	Hora terminación:	9:42am	Sede educativa:	PLANADA		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios:	11 Jornada 12 Jornada

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	NO se evidencian formatos correspondientes al plan de saneamiento
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toalles, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realican de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere las instalaciones de protección en ventana de área preparación y barrera en la parte inferior de la puerta de la misma área.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador para el mes de septiembre. programado
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	No cuenta con formato.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No cuenta con protocolos para el aceite vegetal usado
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Actividad sujeto a cronograma del operador, programado para el mes de Septiembre.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	

328

13

14420

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con area señalizada.
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	0	La estufa requiere de mantenimiento. ver observacion.
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

329
44

14421

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	Porcentaje de Cumplimiento:	75 %

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3 - Menú 14.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de inspección del servicio en la sede Altamira en la cual se evidencia:
- Faltan 226 g de carne de res para cocer para la preparación del MENÚ Nº 14, el cual corresponde al día de la visita (18/09/2025).
- La manipuladora refiere que NO cuenta con la canasta operativa, debido a que se le mojó.
- Ítem 33. Se evidencia que uno de los pagina de la estufa presenta fallas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nistrol Vargas	Nombre: Sandra Milena Carvajal R
Documento: 1.082.574.984	Documento: 1118649101
Cargo: Prof. de apoyo PTA	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

330

45

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14421

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS_HERNANDO_VARGAS	DE:	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
SEDE	ALTAMIRA	FECHA DE VISITA	18/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO:	8:30 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	9:40 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACION DE SERVICIO		X
					RI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01 Control_de_plagas

Ítem 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para cuertas).

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Se requiere la instalación de protección en ventana del área de preparación y barrera en la parte inferior de la puerta de la misma área.



Fotografía No. 02 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03 Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.

Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Fecha de lavado: 17/09/2025



Fotografía No. 04 Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

331

14423



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Ítem 22. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La estufa requiere de mantenimiento.		



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14424

Educación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	18 / 09 / 2025	Hora inicio:	10:15am	Institución educativa:	LUIS HERNANDEZ VARGAS
Operador:	Duflo S.A.S.	Hora terminación:	11:30am	Sede educativa:	NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 35

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - ALA (No aplica) - NLO (No observado)

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Formatos sin diligenciar.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	0	Se evidencia estufa con corrosión en su superficie.
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de protección en abertura superior de la puerta y parte inferior de esta misma en área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador, programado para el mes de septiembre.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Formatos sin diligenciar.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El comedor escolar no cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.O	Actividad sujeta a cronograma del operador, programado para el mes de septiembre.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A.	

333

46

14425

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado de asistencia a la capacitación de los meses de Mayo y Agosto.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Durante la visita NO se observan alimentos (cárnicos) almacenados.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciadas correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
Preparación, ensamble y distribución			
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	0	No se evidencia sanitización de frte.
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	0	La nevera requiere de mantenimiento. Ver observación.
		N.O	

334
47

14426

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		66.7%	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente ✓	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana N° 3, menú N° 14

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de condición de operación a la prestación del servicio en la sede Nuestra Señora del Rosario, en la cual se evidencia:

- Corrión de los elementos corrosfuerdientes al menú N° 14.

Item 33. Se evidencia que la puerta de la nevera esta completamente suelta del cuerpo del equipo, Sin embargo funciona. Se evidencia estufa deteriorada por corrosión, de la cual le funcionan Solo 2 puesto de los 4 que tiene.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nilfred Ibrago	Nombre: yesica sepulveda
Documento: 1.059.574.984	Documento: 1.006-559.449
Cargo: Prof. Apoyo Inter	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

335

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14427

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS_HERNANDEZ_VARGAS	DE	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
SEDE	NUESTRA_SEÑORA_DEL_ROSARIO	FECHA DE VISITA	19/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO	10:15 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia estufa con corrosión en su superficie.		



Fotografia No. 02	Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se requiere la instalación de protección de abertura superior de la puerta y parte inferior de esta misma en área de preparación		



Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14428



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Item 17. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia que la puerta de la nevera esta completamente suelta del cuerpor del equipo, sin embargo funciona.		



Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La estufa requiere de mantenimiento, de los 4 puestos que tiene solo le funcionan 2, y ademas presenta deterioro por corrosión.		



Fotografia No. 10	Participacion_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

337

14429

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	CHAMEZA		
Fecha de la visita:	18	09	2025	Hora inicio:	9:30am	Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN		
Operador:	DUFLO S.A.S			Hora terminación:	10:30am	Sede educativa:	ARNULFO BRIÑEÑO		
Contrato de prestación de servicios No.	0087/ 2025			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	4
							X		

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Ausencia de angeo en ventana del área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 16/02/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con canecas para la recolección de basuras
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Abastecimiento de agua		
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/02/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 15/09/2025 (Calificar cuando aplique).	1	

33849

14430

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

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumple con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Estufa requiere de mantenimiento
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

339

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

89.3 %

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la institución Educativa. Jose Antonio Galan Arnulfo Barseño Con el fin de verificar las condiciones higiensico sanitaria y prestacion de servicio del Restaurante Escolar

- Se observa materia prima en buenas condiciones de Calidad y fechas de Vencimiento Vigente

- Se observa áreas Limpias y en orden, personal manipulador. Con suvestimenta completa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Mariaty Bustos Romero	Nombre: Marina Suarez
Documento: 1.118.544.617	Documento: 2346244
Cargo: Prof Apoyo Interventoria	Cargo: Manipuladora de Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 14437

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE_ANTONIO_GALAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
SEDE	ARNULFO_BRICEÑO	FECHA DE VISITA	18 09 25			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 / 2025		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SEDO	X		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
			IR: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	No cuenta con canecas para la recolección de basuras		



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

14433



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Fecha de lavado 16/02/25		



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 20. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 21. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Ítem 36. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

342

14434

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	OROCUE
Fecha de la visita:	24 / 09 / 2025	Hora inicio:	10:30am	Institución educativa:	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
Operador:	Dulfo S.AS.	Hora terminación:	11:30am	Sede educativa:	LA PACHITA
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 4

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	se requiere la instalación de protección (malla) en la parte inferior de la puerta del area de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 08/06/2025	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	el comedor escolar no cuenta con recipientes para la recolección de residuos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (área y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08/06/2025 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	

343

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-URPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado medico.
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia soporte de asistencia o capacitación.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

14436

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N-O	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%
								85.7 %

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 - MENÚ N° 19

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de condición de operación a la prestación del servicio en la sede de la Palmita, en la cual se evidencie:
- Proceso de preparación de la alimento correspondiente al menú n° 19.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nidia Vargas	Nombre: Jeydi Jimenez
Documento: 1.057.554.984	Documento: 1117382354
Cargo: AOF de Apoyo Inter	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo: 345

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1443

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS_CARLOS_GALAN_SARMIENTO	DE	CASANARE				
SEDE	LA_PALMITA			MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	FECHA DE VISITA	24/09/2025			RURAL	X
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE		CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO:	10:00 a. m.
MODALIDAD	PC PREPARADO EN SITIO	X	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a. m.
				EL RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
						EL SERVICIO RESIDENCIAS	X



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02 Control_de_plagas

Ítem 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras internas de protección para puertas).

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Se requiere la instalación de protección en abertura de la puerta del área de preparación.		



Fotografía No. 03 Control_de_plagas

Ítem 8. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Fecha de fumigación: 08/06/2025		



Fotografía No. 04 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

396

14438



Fotografia No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fecha de lavado: 08/09/2025



Fotografia No. 06	Abastecimiento_de_agua

Item 16. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fecha de lavado: 22/09/2025



Fotografia No. 07	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 08	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 09	Preparación_ensemble_y_distribución

Item 20. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

347

14439

Educación | Casanare Gobernación | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

PO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1100/1075

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	HILALINDO	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	ORocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	CARACARO	FECHA VISITA:	24/09/2025			HORA INICIO:	12:45 pm
OPERADOR:	Dufo S.A.S	CONTRATO No:	0067/2025	VISITA No.	(✓)	HORA TERMINACIÓN:	1:55 pm
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Bibiana Patricia Mejia Mora	1049.633.018	Docente	3228863046
2	Anadiodada Gomez	24249411	Economa	3168729495
3	Nira Alexander Vargo	1.05.514.464	Prof de Apoyo hlo	3112637150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica con el fin de verificar la prestación del servicio de Alimentación Escolar en la sede Caracaro del municipio de Orocue.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza Visita a la sede Caracaro, en la cual se evidencia que el servicio de Ración Preparada en Sitio - RPS se presta con normalidad en la misma sede mencionada anteriormente, según informa la docente Bibiana Mejia las clases fueron retomadas desde el día 22/09/2025.

14440

Educación

Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1103/2018

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Bibiana Mejia Mora
CEDULA: 1.094.633.018

FIRMA:
NOMBRE: Economa
CEDULA: Aagomez -

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 24249411

FIRMA:
NOMBRE: Nikol Yurley
CEDULA: 1.071.3[illegible]

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos Aprender

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

FO-AT-JF-09 11-08-21 Ver. 3

14441

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1103 de 2025

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MIRALINDO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
SEDE	CARACARO	FECHA DE VISITA	24/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUFLO SAS	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0087 DE 2025			HORA INICIO:	12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	1: 55 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					AR: ACTA DE REUNION		X

OBJETIVO: Realizar visita técnica con el fin de verificar la prestación del servicio de Alimentación Escolar en la sede Caracaro del municipio de Orocue.









DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- Se realiza visita a la sede Caracaro, en la cual se evidencia que el servicio de Ración Preparada en Sitio-RPS se presta con normalidad en la misma sede mencionada anteriormente, según informa la docente Bibiana Mejía las clases fueron retomadas desde el dia 22/09/2025.

350

14442

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-URPS-01
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	OROCUE
Fecha de la visita:	24 / 09 / 2025	Hora inicio:	12:45pm	Institución educativa:	MIRAFLINDO
Operador:	Duflo S.AS.	Hora terminación:	1:55pm	Sede educativa:	CARO CARO
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 3

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de barrera en la parte inferior de la puerta del área de preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	0	La actividad NO SE REALIZO, según cronograma debia programada para el Mes de Junio.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El comedor escolar NO cuenta con recipientes para la disposición de residuos solidos.
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	de actividad NO SE REALIZO, según cronograma estaba programada para el Mes de Junio.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

351 4

14443

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

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado médico.
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con soporte de asistencia a capacitación.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Los alimentos cárnicos son almacenados en la nevera de la manipuladora.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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.	N.O	
30	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.	N.O	
31	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	0	No evidencia registros de mantenimiento, presenta fallas en los fogones.
		N.O	

352

14444

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Concepto Técnico	Muy Bueno	96% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable ✓	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	Porcentaje de Cumplimiento:	72	%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir al hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana Nº 3 - MENÚ Nº 13

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de condición de operación a la prestación del servicio en la sede Cerrajero, en la cual se evidencia:
- Proceso de consumo de los alimentos correspondientes al menú Nº 13 por parte de los beneficiarios del PAE.
Cabe resaltar que la semana Nº 4 - menú Nº 18 es la correspondiente al día de la visita, NO se de cumplimiento debido a que se retomaron las clases el día 22/09 y ya se tenía la materia prima de la semana Nº 3, lo anterior se debe a que los niños y niñas estaban asistiendo a las clases en la institución urbana y recibían Ración Industrializada.
Se evidencia margarina marca de preferida que NO cumple con los requisitos técnicos exigidos en anexo de calidad e inocuidad Resolución 0078 de 2021 ni lo establecido en Mesa de trabajo Nº 1 del 21 de Enero de 2025

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: Anadiodata gomez
Documento: 1.057594.984	Documento: anadiodata gomez
Cargo: Prof. de Apoyo Inter	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre: Ana gomez
Documento:	Documento: 24249411
Cargo:	Cargo: Economa

353

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1445

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO_EDUCATIVO_MIRALINDO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
SEDE	CARACARO	FECHA DE VISITA	24/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DURLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025			HORA INICIO:	12:45 p. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA				HORA DE TERMINACIÓN	1:05 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	EL RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografia No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 4. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

Cumple	X	No cumplio	

Observaciones:



Fotografia No. 03 Control_de_plagas

Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Se requiere la instalación de barrera en la parte inferior de la puerta del área de preparación



Fotografia No. 04 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple		No cumple	X

Observaciones: El comedor escolar NO CUENTA con canecas para la recolección de residuos sólidos.

354

1446



Fotografia No. 06	Abastecimiento_de_agua

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (dentro y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que existe la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La actividad NO SE REALIZO, según cronograma estaba programada para el mes de Junio.		



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Item 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La estufa requiere de mantenimiento, presenta fallas en los fogones.		



Fotografia No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 32. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	Participación_ciudadana

Item 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

14447

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	OROCUE	
Fecha de la visita:	25 / 09 / 2025	Hora inicio: 7:50am	Institución educativa:	MIRALWRO	
Operador:	Duflo S.AS.	Hora terminación: 9:10am	Sede educativo:	MIRALWRO	
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos: X	No de servicios: 53

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A.	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	se requiere la instalación de barrera en anteinfestidos de la preparación.
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	0	la actividad NO SE REALIZO, segun cronograma estaba programado para el mes de junio.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	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	
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A.	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	O	la actividad NO SE REALIZO, segun cronograma estaba Programada para el mes de Junio.
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/09/25 (Calificar cuando aplique).	1	

3567

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

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con soporte actualizado de la capacitación con corte mes de agosto.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
Preparación, ensamble y distribución			
28	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	
29	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	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
33	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.	N.O	
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	0	Se requiere mantenimiento a la nevera, la cual presenta falla en la generación de refrigeración.
		N.O	

14449

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

37	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 82.8 %

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
38	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
39	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
40	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
41	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 - menú Nº 19.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de condición de operación y la preparación del servicio en la sede Hierlindo, en la cual se evidencia:
- Proceso de preparación de los alimentos correspondiente al menú Nº 19.
- Se evidencia Margarina marca de preferida que NO cumple con los requisitos técnicos exigidos en anexo de calidad e inocuidad de la Resolución 0035 de 2021, ni lo establecido en matriz de trabajo Nº1 del 21 de enero del 2025.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nidol Jorge	Nombre: Olga Lucia Aguirre. C.
Documento: 1.052.574.984	Documento: 40265653
Cargo: Ref. Apoyo Ter	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

358

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1103 de 2025 1450

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO_EDUCATIVO_MIRALINDO	ENC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
SEDE	MIRALINDO	FICHA DE VISITA	25/09/2025			RURAL	X
OPERADOR	DUPLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0087 - 2025		HORA INICIO:	7:50 a.m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	9:10 a.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	PS: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
					SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Ítem 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones Higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02 Control_de_plagas

Ítem 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se requiere la instalación de barrera en parte inferior de la puerta del área de preparación.		



Fotografía No. 03 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 10. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04 Abastecimiento_de_agua

Ítem 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para unidad de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	La actividad NO SE REALIZO, según cronograma estaba programada para el mes de Junio.		

359

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

1445



Fotografia No. 05	Personal_manipulador

Ítem 18. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 06	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 07	Almacenamiento

Ítem 24. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 28. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 33. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X

Observaciones:

Se requiere mantenimiento a la nevera, la cual presenta fallas en la sección de refrigeración



Fotografia No. 10	Participación_ciudadaria

Ítem 35. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha única del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

360

14452

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 01
CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	OROCUE
Fecha de la visita:	25 / 09 / 2025	Hora inicio:	11:20am	Institución educativa:	MIRALINDO
Operador:	DUFLO S.A.S	Hora terminación:	1:50pm	Sede educativa:	Almacentro Tuiua.
Contrato de prestación de servicios No.	0087/2025	Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos: X — No de servicios: 11

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Se requiere la instalación de mecanismo de protección en ventanas del área de almacenam. seco
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 09/08/25	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	El comedor escolar NO CUENTA con canecas para la recolección de residuos sólidos
11	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
12	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	
13	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
14	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	
Abastecimiento de agua			
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, es hermético y cuenta con capacidad suficiente para un día de producción. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09/08/25 (Calificar cuando aplique).	1	
16	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

361

14453

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

Personal manipulador			
17	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
18	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	
19	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
20	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con soporte actualizado.
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	N.O	Para el dradle la restita no x evidencian alimentos crudos almacenados.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
26	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
27	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
Preparación, ensamble y distribución		1	
28	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
29	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.	N.O	
30	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	
31	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	
32	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
33	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.	0	Se registre mantenimiento a la nevera, la cual presenta falla en el sistema de refrigeración
34	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	

362