Educación

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

FO-AT-VI-01 19-01-2023 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	TAURAMENA
Fecha de la visita:	04 02 2024	**Hora inicio:**	12:12 pm	**Institución educativa:**	EL CUSIANA
		Hora terminación:	1:15 PM	**Sede educativa:**	LOS YAGUAROS
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	**PUNTAJE OBTENIDO**	98	**PORCENTAJE %**	81.67.

CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON RECOMENDACIONES TCS

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Presenta Humedad
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

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

563

2047

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Calidoso FO-AT-11-01 IG-01-2026 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? NA
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	

564

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI104 13-01-2023 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Aéreo 1000L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	29
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	34
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Nevera en mal estado presenta oxidación parte externa y interna (fuera de Servicio)
* Longelador y Licuadora no Funcionan, es decir Fuera de Servicio
* El área de almacenamiento los techos presentan Filtración y paredes presentan humedad
* los Pisos del área de preparación se encuentra en mal estado
* Existe una estufa industrial que presenta oxidación se encuentra fuera de Servicio
* El suministro de agua se abastece los días Lunes y Jueves
* El baño se encuentra en mal estado
* Mesas y sillas Se encuentra en mal estado antihigienicas con deterioro
* Extractor Fuera de servicio, abertura en parte superior Sin barrera de protección
* Tomas con exposición de cables
* Falta enseres: fuzas, colador tabla de picar, cuchillas, ollas, platos
* Restaurante Escolar presenta Grietas, Humedad y deterioro de Pintura

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

Coordenadas: 4.9560 N 72.6766 W

- [illegible]
- Hombrito Hidalgo
- 3116288279
- JAL

FIRMA:	FIRMA: Diana María	FIRMA:
NOMBRE: Alka Gongora	NOMBRE: Diana María	NOMBRE: Nayda M. Bustos R.
CEDULA: 1118549382	CEDULA: 39950196	CEDULA: 1.118544617
TELEFONO: 3219276073	TELEFONO: 3124413731	TELEFONO: 3112632150
CARGO: mama	CARGO:	CARGO: profesional de Apoyo

2043

Educación

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

CASANARE

FO-AT-VI-04 19-01-2005 Rv. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita	04 02 2026	Hora inicio:	10.000m	Institución educativa:	EL CUSIANA
		Hora terminación:	11:00 pm	Sede educativa:	SAN CARLOS
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	69.52%
CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

566

Educación

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

Colombia Compra Eficiente

FO-AT-VI-04 15-01-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? -
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	

Educación

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

FO-AT-01-04 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Aereo 1000L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS	
ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	66
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Licuadora existente en el Restaurante Escolar es prestada por el docente.

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

Coordenadas: 4°56'35.574"N 72°33'21.096"W

FIRMA: Jenifer Alvarez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jenifer Alvarez	NOMBRE: Naydu Mardady B.	NOMBRE:
CEDULA: 7087546	CEDULA: 1.118544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3122149585	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipulado de alimentos	CARGO: Profesional de Apoyo.	CARGO:

2046

Educación Aprender CASANARE	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES**	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CUSIANA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	YAGUAROS	**FECHA DE VISITA**	4/02/2026		**HORA INICIO:**	12:12 p. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:15 p. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



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



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	Nevera presenta oxidación en la parte externa



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 12 ¿Cuántos de esos funcionan?	
Cumple	
No cumple	X
Observaciones:	Congelador fuera de servicio, es decir sin funcionamiento.

569



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: La baldosa presentan grietas



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Sillas y mesas se encuentran mal estado.



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas Natural

2048

Educación

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

FO-AT-0104 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		**Municipio:**	Orocue	
Fecha de la visita	06 02 2026	**Hora inicio:** 11:30 Am	**Institución educativa:**	El Algarrobo	
		Hora terminación: 2:00 pm	**Sede educativa:**	Principal	
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	**PUNTAJE OBTENIDO**	106,5	**PORCENTAJE %**	88,75% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

571

2049

Educación

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

Cafesalud ESG

FO-AT-Vi-04 19-01-2026 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

572

2050

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-Vi-66 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: [redacted] L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	225
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	49
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	145
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	72
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	134
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	2

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de infraestructura en la sede Principal en el municipio de Arauca;

1. La Sede Principal del algarrobo no cuenta con un area identificada para los residuos.
2. Faltan canecas para los residuos solidos

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

Via filadira, quebrada seca por 1 hora 20 minutos, y 20 minutos por via destapada hasta el centro poblado del algarrobo.

FIRMA: Talia Yiseth Cespe	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Talia Yiseth Cespe	NOMBRE: Jose Montaña C.	NOMBRE:
CEDULA: 1118562373	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3115398203	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Supervi. Infra.	CARGO:

583

2057

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA	5/02/2026		HORA INICIO:	11:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:45 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

524

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	ESQUEMA DE SEGUIMIENTO	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



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



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11.¿Cuenta con congeladores?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO
ITEM 20 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO
ITEM 20 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS
ITEM 40.¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

2053

Educación

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

FO-AT-Vi-04 19-01-2026 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	OROCUE	
Fecha de la visita	05 02 2026	Hora inicio: 9:38 Am	Institución educativa:	El algarrobo	
		Hora terminación: 1:00 pm	Sede educativa:	La Ventura 2a.	
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	102	PUNTAJE OBTENIDO: 57	PORCENTAJE %: 55.88%	CONCEPTO FINAL:	Desfavorable.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

576

2054

Educación

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

Calidad Total | ESG

FO-AT-1104 | 19-01-2015 | Rev. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede:
21	¿Cuántas de esos funcionan?	NA	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	faltan ollas, caldero
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	le corresponde al docente y manipuladora
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	les corresponde al docente.

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo

5x2

2055

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2020 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo)?	3	Especifique la capacidad: 5000

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica de infraestructura a la Sede la Ventarosa del municipio de Oracle.

1. No cuenta con inspeccion sanitaria.
2. Cuenta con rexas, pero es de la junta de padres.
3. falta estiba para almacenamiento.
4. Faltan ollas, calderos, olleta, platos, cen los que cuenta son del docente y manipuladora
5. Falta cuchillo, cubiertos, cucharas para servir, los que tienen son de docente.

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

Saliendo del centro poblado de algarrobo, por la via hacia el municipio de oracle aproximadamente por 45 minutos, Via destapada, se debia de la via principal en sentido Algarrobo - Oracle hacia la derecha.

FIRMA: Leomary Arroyo	FIRMA: Yamy Sobrenombre Nuevo	FIRMA:
NOMBRE: Leomary Arroyo	NOMBRE: Yamy Sobrenombre Nuevo	NOMBRE: Jose Montaña C.
CEDULA: 27666319	CEDULA: 1115853794	CEDULA: 1118534295
TELEFONO: 3209996608	TELEFONO: 3154999581	TELEFONO: 3112632150
CARGO: ecoman	CARGO: Prof. Cabuloja ETC.	CARGO: Supervisor Int.

1

578

Educación Aprendizaje | Gobernación de CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA VENTUROSA	FECHA DE VISITA	5/02/2026		HORA INICIO:	9:38 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR
ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17.¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	x	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2058

Educación

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

CASANARE

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Pg. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita	05 02 2025	Hora inicio:	8:150m	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan
		Hora terminación:	9:20am	Sede educativa:	San Carlos
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	93	PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE %	41,9% CONCEPTO FINAL: Desfavorable

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máximo calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	0	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	

581

2059

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Calidad FO-AT-VI-04 12-01-2016 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

582

2060

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	PO-AT-1004 19-01-2020 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	No se evidencia instalación gas natural o pipeta gas
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	O	
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	O	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	O
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	O
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	O
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	O
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	O
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	O
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	O

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- La sede no cuenta con área de preparación, almacenamiento, equipos y menaje ya que se prestó el servicio, en anteriores contratos como modalidad comida caliente transportada desde la sede principal I.E Jorge Fleicer Gaitan.
- Se observa área de consumo de alimentos con infraestructura adecuada (Pisos, paredes, techos, mesas y sillas plásticas en buen estado.

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

Coordenadas GPS= 5.16716402615E068N 72.539303200319411W Calle 18 #6-15 Aguazul-Casanare
Tiempo = Yopal-Sede educativa 35 min.
Via = con pavimento.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Felipe Hernandez	NOMBRE: Geraldine Romero Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 1116549366	CEDULA: 1057597328	CEDULA:
TELEFONO: 3115297225	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Profesional Interventoria	CARGO:

583

2067

Educación Aprende | GOBERNACIÓN DE CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2025

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	SAN CARLOS	FECHA DE VISITA	5/02/2026			HORA INICIO:	8:15 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	9:20 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO				RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_CONSUMO
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_CONSUMO
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_CONSUMO
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Cuenta con mesas y sillas suficientes para el consumo de alimentos.

584

2062

Educación

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

FO-AT-10-04 10-03-2023 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita	05 02 2026	Hora inicio:	8:40am	Institución educativa:	Jorge Elicer Gaitan
		Hora terminación:	10:40am	Sede educativa:	Carlos Pizarro Leon Gomez
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	81,5	PORCENTAJE %	71.49% CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 8000 __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	ollas

II. AREA DE PREPARACION

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

585

2063

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-III-01 15-01-2020 Vo. 4
19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	0	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	

586

2064

Educación

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

FO-AT-V1-04 19-01-2026 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Aéreo 2000 L.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Falta menaje como tabla de picar, ollas, platones, jarras, colador y calderos

* La licuadora existente en la sede educativa no funciona

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

Coordenadas 5.1788 N 72.5451 W

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cesar Carreño	NOMBRE: Nayda Marcela Bastos	NOMBRE:
CEDULA: 7167683	CEDULA: 1118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3203039637	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Docente Aula	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

589

Educación Primero Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No.	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	CARLOS PIZARRO LEÓN GÓMEZ	FECHA DE VISITA	5/02/2026		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación Antioquia Aprende | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un área exclusiva para el consumo.		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con gas natural		

2067

Educación

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

FO-AT-M-44 19-01-2026 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PIELETOR
Fecha de la visita	03 02 2026	Hora inicio:	08:20 am	Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ
		Hora terminación:	09:20 am	Sede educativa:	PUEBLO NUEVO
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO	97,5	PORCENTAJE %	81,25 % CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

Califique según Instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

590

2068

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Calidad Gestión / ESG — FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 7
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, ollletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Nacedero

541

2069

Educación

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

FO-AT-VI-04 13-01-2016 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	29
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* El servicio de recolección de basuras son cada 8 días
* Existe dos estufas, una industrial de tres puestos y una domestica de 4 puestos; Cuando Falla el Servicio de Gas natural utilizan gas de Pipeta de 40lb
* adicionalmente existe una Licuadora semi industrial fuera de servicio, es decir sin funcionamiento

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

Coordenadas: 5230493 N 72728827 W

FIRMA: Rocio Romero C.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Rocio Romero Caicedo	NOMBRE: Nayshu Mardardy Bustos	NOMBRE:
CEDULA: 1049603641	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 3195520198	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof Apoyo Interventoría	CARGO:

592

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PUEBLO NUEVO	FECHA DE VISITA	3/02/2026		HORA INICIO:	8:20 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:20 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

2027

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	ALACENA		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con el servicio de gas natural		



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

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

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

914

2072

Educación

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

FO-ATAI-04 19-01-2016 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Monterrey	
Fecha de la visita:	20/02/2026	Hora inicio: 11:50 a.m	Institución educativa:	Técnico Diversificado	
		Hora terminación: 1:50 pm	Sede educativa:	Bucapal	
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO: 114	PORCENTAJE %: 95%	CONCEPTO FINAL:	Favorable.

Califique según Instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

997

Educación

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

FO-AT-M-04 | 19-01-2026 | Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

2024

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Ve. 6

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Usan Pozo Septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 4000lt.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	130
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	130
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	250
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	150
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	130
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	3

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura a la Sede Guapal, en la cual se evidencian:
- La Sede educativa cuenta con la infraestructura física y sus respectivas áreas adecuadas, para almacenamiento, Conservación, Lavado y preparación de los complementos alimentarios,
Tambien cuenta con los equipos y enseres para la prestación de Servicio de alimentación.

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

Tipo de terreno: Pavimentada
Tipo de vehículo: Camioneta
Coordinadas: 4.82112 N. 72.75074 W 10 Feb 2026 Monterey

FIRMA: Yanedis Prieto	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yanedis Prieto	NOMBRE: Eder Castro C.	NOMBRE:
CEDULA: 52903694	CEDULA: 96.186.660	CEDULA:
TELEFONO: 3123724628	TELEFONO: 3112632750	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de Campo	CARGO:

SUA

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO RURAL	 X
SEDE	GUAFAL	FECHA DE VISITA	10/02/2026		HORA INICIO:	11:50 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:50 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		GUAFAL		



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	INSTALACIONES_FISICAS.
ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_SANITARIOS

ITEM 34 ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2077

Educación

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

CRMGDEP FO-AT-VI-04 10-01-2020 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Monterrey	
Fecha de la visita	10 02 2026	Hora inicio: 10:09 Am	Institución educativa:	T. Diversificado N.	
		Hora terminación: 10:50 Am	Sede educativa:	La Sabiduria	
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO: 97	PORCENTAJE %: 82.91%	CONCEPTO FINAL: favorable con requerimientos	

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maximo calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

600

2078

Educación

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

FO-AT-M-04 15-01-2020 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

601

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 6

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	102
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	240
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	2.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de infraestructura a la sede La Sabiduria
Se observa lo siguiente;

1. No cuenta con concepto sanitario.
2. Falta calderos, pailas.
3. Falta cucharones

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

Coordenada de ubicacion sede el Guafal 4.82112N - 72.75074W Via nacional Yopal - monterrey.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nelly Chaparro A.	NOMBRE: Jose Montaña	NOMBRE:
CEDULA: 47935496	CEDULA: 1118594255	CEDULA:
TELEFONO: 3205990796	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Supervisor Int.	CARGO:

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2020

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	LA SABIDURIA	FECHA DE VISITA	10/02/2026			HORA INICIO:	10:09 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:50 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR
ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_SANITARIOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2082

Educación

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

FO-AT-01-04 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Sabanalarga
Fecha de la visita	10 02 2026	Hora inicio:	11:15 am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan
		Hora terminación:	1:30 pm.	Sede educativa:	El secreto
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	102.5	PORCENTAJE %	87.61%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimientos				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

605

2083

Educación

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

Cali te Cuida

FO-AT-VI-04 19-01-2005 Rev. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	

606

2089

Educación

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

FD-67-V1-65 15-01-2020 No. 1

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	10

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

*El servicio de Recolección de basuras se realiza dos veces a la semana los días Lunes y Jueves.
* Lavamanos fuera de servicio del área de Baño para el personal

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

Coordenadas: 4.8180N 73.0729W

FIRMA: Martha Gamez
NOMBRE: Martha Gamez
CEDULA: 23417922
TELEFONO: 3169518194
CARGO: Manipuladoras

FIRMA: Naydu Mardady Bustos
NOMBRE: Naydu Mardady Bustos
CEDULA: 1.118.544.617
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Profesional de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5
	CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL SECRETO	FECHA DE VISITA	10/02/2026		HORA INICIO:	11:15 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



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



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

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

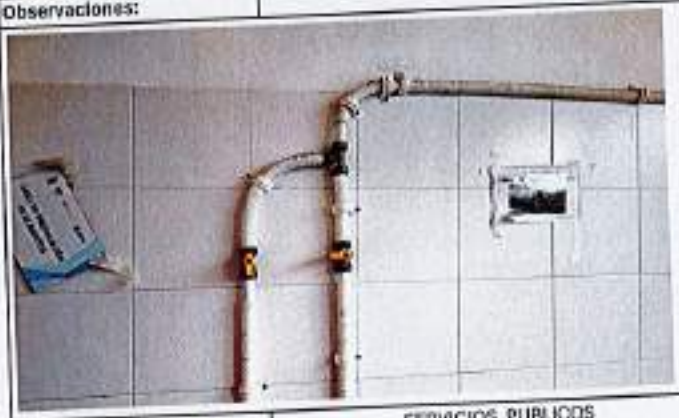


Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: un espacio exclusivo para el consumo.



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: cuenta con gas natural.

2087

Educación

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

FO-AT-V1-04 18-01-2023 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Sabanalarga		
Fecha de la visita	10 02 2026	Hora inicio:	10:00am	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan		
		Hora terminación:	11:00am	Sede educativa:	Principal		
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO	113.5	PORCENTAJE %	94.58%	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	2	Favorable con requerimiento
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Paredes con humedad
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X; Nevera domestica vertical de 4001 a 800 lt __; Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __; Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 2
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X; Congelador mediano, de 401 a 800lt __; Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Paredes con Humedad

610

Educación

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

Casanare

FO-AT-N1-04 19-01-2023 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 2
22	¿La sede cuenta con ollas, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

2089

Educación

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

FO-AT-0104 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	364
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	360
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	250
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Paredes del área de almacenamiento presenta humedad.
* Un congelador presenta oxidación en la parte externa
* Una Licuadora Industrial esta fuera de servicio, es decir no funciona
* Una de las estufas dos de Fogones ahuman.
* Existen aberturas entre techo y pared de las áreas de preparación y almacenamiento
* Los techos presentan Filtración del área almacenamiento y preparación
* Las canecas para la recolección de basuras se encuentran en regular estado.

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

Coordenadas: 4°13'54"N -73.03'93"W

FIRMA: Evelia Guevara	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Evelia Guevara C.	NOMBRE: Nayda M. Bustamante	NOMBRE:
CEDULA: 23417945	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
TELEFONO: 320 3117093	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

62

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO RURAL	 X
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	FECHA DE VISITA	10/02/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Material de concreto, paredes presentan Humedad.		

6/3

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

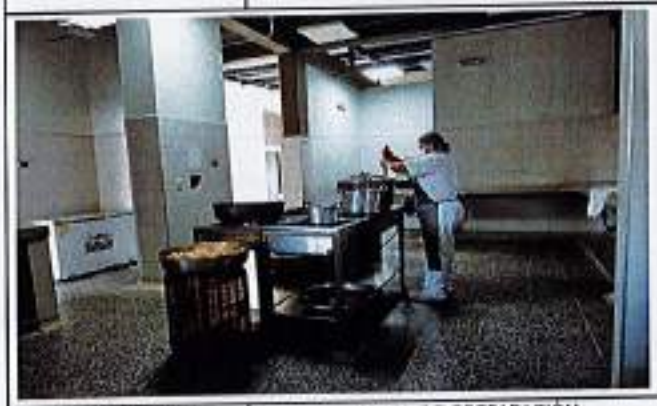
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Congelador presentan oxidación en la parte externa.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	ALACENA		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	un espacio exclusivo para en el consumo.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	dispone de 364 platos para el consumo.		

2092

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Rv. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	SABANALARGA
Fecha de la visita	10 02 2026	Hora inicio:	8:30 a.m	Institución educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO
		Hora terminación:	1:00 p.m	Sede educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO	113	PORCENTAJE %	94.17% CONCEPTO FINAL FAVORABLE

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	2	ultima inspeccion 15/09/2025 83,5%. PAN CON RECOMENDACIONES
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Techo tipo P.V.C
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l ___ Nevera domestica vertical de 400l a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt ___ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt ___
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 3
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800l ___ Congelador grande, de 1401 a 1600l ___
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	Estibas plasticas
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Estantes y canastillos

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Techo tipo P.V.C
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa con aberturas y/o fisuras
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa.

2093

Educación

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

Cárnicos | ESG

FO-AST-VI-04 19-01-2023 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 7
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pallas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

616

2074

Educación

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

FO-A01-V1-04 | 15-01-2018 | Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000 Tanque elevado

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS	
ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	150
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	25
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura al restaurante escolar de la Institución Educativa Manuel Elkin Patarroyo del municipio de Sotomayor: se observa los siguientes hallazgos

- Babbosas en pisos presentan aberturas y/o fisuras en área de preparación
- Se evidencia nevera industrial sin funcionamiento y nevera domestica no refrigera y/o congela adecuadamente.
- No se evidencia canecas con tapa para los residuos sólidos

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS

Coordenadas GPS: 4.746421608142555N 72.99900247715474W Carrera 5 # 2-56
Bucaramanga Sotomayor - Casamate
Tiempo = 2 horas aprox.
Tipo de Terreno = Via pavimentada.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez	NOMBRE: Manuel Patiño Gonell	NOMBRE:
CEDULA: 1054587328	CEDULA: 2923832	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO: 3112040973	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

617

2945

Educación Alimentación Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5
	CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO RURAL	 X
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA	10/02/2026			HORA INICIO:	8:30 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	Nevera de refrigeración sin funcionar.



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

619

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.6



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 13 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se observan estibas		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No cuenta con recipientes de material sanitario.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Cuenta con 100 vasos para el consumo de alimentos 150 platos para el consumo de alimentos.		

2097

Educación

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

Casanare

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita	12/02/2026	Hora inicio:	8:12 a.m	Institución educativa:	Leon de Greiff
		Hora terminación:	9:45 p.m	Sede educativa:	San Benito
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	94	PORCENTAJE %	80.34%
CONCEPTO FINAL	Favorable condicionado.				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

620

2018

Educación

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

Colombia Compra Eficiente

FO-AT-VI-04 19-01-2016 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

2099

Educación

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

FO-AT-W-04 19-01-2026 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propano
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000 L.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura a la Sede educativa San Benito, en la cual se evidencia:
- Tienen dos neveras fuera de servicio, falta mantenimiento. Se tiene que llevar productos cárnicos a la casa de la manipuladora para la conservación.
- Se tiene que compartir cocina sanitaria con la Sede educativa
- Faltan 3 platos planos para el consumo
- Faltan 4 pocillos para el consumo
- Faltan 3 Vasos para el consumo

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

- Tipo de tiempo: Pavimentado
- Tipo de vehículo: Camioneta
- Coordinadas: 5.2581 N 72.6955 W 12 Feb 2026 Pajarito - Ayacul.

FIRMA: Xiorenny C.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Xiorenny Dayana C.	NOMBRE: Eder Castro R	NOMBRE:
CEDULA: 5061545	CEDULA: 96.185.559	CEDULA:
TELEFONO: 3212860712	TELEFONO: 3115333892	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de Campo	CARGO:

62

2700

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN BENITO	FECHA DE VISITA	12/02/2026		HORA INICIO:	8:12 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:45 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación Aprende Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03
			19/01/2026
			V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

2702

Educación

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

FO-AT-1044 15-01-2026 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Aguazul
Fecha de la visita	12/02/2026	**Hora inicio:**	10:07 am	**Institución educativa:**	Leon de Greiff
		Hora terminación:	2.00 p.m	**Sede educativa:**	Leon de Greiff
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	**PUNTAJE OBTENIDO**	113	**PORCENTAJE %**	94.17% **CONCEPTO FINAL** favorable

Califique según Instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Lámina metálica
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l: X Nevera domestica vertical de 401 a 800 l: _ Nevera vertical de 1200 a 1600 l: _ Nevera vertical de 1601 a 2200 l: _
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: X Congelador mediano, de 401 a 800l: _ Congelador grande, de 1401 a 1600l: _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	Sobre mesas plásticas Mueble plástico
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Muebles plásticos
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	lámina metálica
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

2103

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-R-04 19-01-2020 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 5
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	2	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

Educación

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

2104

FO-ST-15-06 10-01-2025 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	Alcantarillado Vereda
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propano
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: Llega directo de bocatoma.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	770
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	106
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	168
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	102
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura a la I.E Leon de Greiff. Principal, en la cual se evidencia:
- El Comedor no cuenta con tanque de almacenamiento de reserva de agua potable aéreo, ni de nivel El agua llega por tubería directo al área de cocina.
- Faltan platos hondos los 155 unidades
- Faltan 49 pocillos para el consumo
- Faltan 53 cucharas para el consumo

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

Tipo de terreno: Pavimentado
Tipo de vehículo: Camioneta
Coordinadas: 5.2274N 72.6742W 12 Feb 2026. Aguazul.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ever Castro B	NOMBRE: Elda Morales	NOMBRE:
CEDULA: 96.186.650	CEDULA: 1115913230	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3206801130	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Economa	CARGO:

Educación · Aprendizaje · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	LEON DE GREIFF	**FECHA DE VISITA**	12/02/2026		**HORA INICIO:**	10:07 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	2:00 p. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_SANITARIOS

ITEM 34 ¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2107

Educación

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

FO-AT-V1-05 19-01-2026 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita	12 02 2026	Hora inicio:	8:30 a.m	Institución educativa:	EL PRETEXTO
		Hora terminación:	10:00 a.m	Sede educativa:	LAS MERCEDES
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO	97.5	PORCENTAJE %	81.25 % CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Tipo P.V.C
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera comestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 8001 __ Congelador grande, de 1401 a 1600l __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	Estiba en madera
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Estante plastico

II. AREA DE PREPARACION

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

17

629

2108

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Calarcá FO-AT-10-04 19-01-2026 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	Intermitente
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto

2709

Educación

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

COMEDORES
FO-AT-VI-04 15-01-2016 Ver. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: //

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS	
ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	90
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	39
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	70
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura del restaurante escolar de la sede educativa Los Mercedes del municipio de Nuchia.

- Se observa ventana del área de servido sin vidrio o barrotes de protección que permitan proteger el área de producción.
- Extractor Industrial genera ruido amarillo.
- Agua para el consumo de alimentos presenta deterioro.
- Servicio público: Agua no es permanente.
- Se observa tanques de P.V.C a nivel de piso sin conexión para el almacenamiento de agua, cuentan con tapa tipo alberca.

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

Coordenadas GPS: 5.581923929814714N 72.033515106886631W Vereda el Caucho
Tipo de Vehiculo = Camioneta

FIRMA: Luz Elizabeth Ramirez	FIRMA: Mariela Velasquez	FIRMA:
NOMBRE: Luz Elizabeth Ramirez Londoño	NOMBRE: Mariela Velasquez	NOMBRE:
CEDULA: 1057581348	CEDULA: 23937520	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3124078480	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

6/1

2710

Educación · Alimentación · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO RURAL	 X
SEDE	LAS MERCEDES	FECHA DE VISITA	12 02 2026		HORA INICIO:	8:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



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

632

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se observan estibas		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Tipo P.V.C		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2712

Educación

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

CASANARE

PO-AT-VI-04 | 10-01-2025 | Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita	12 02 2025	Hora inicio:	11:00 am	Institución educativa:	EL PRETEXTO
		Hora terminación:	12:30 p.m	Sede educativa:	LAS GUACHARACAS
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	69	PORCENTAJE %	63.8% CONCEPTO FINAL: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

634

2713

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cundinamarca FO-AT-IN-04 15-01-2025 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	0	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo en mal estado (ver observaciones)

2774

Educación

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

FO-AT-VI-04 | 19-01-2025 | Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000L aéreo tipo P.V.C

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura al restaurante escolar:

-Cuenta con tanque aéreo tipo P.V.C, 1000L y tanque tipo alberca
- Se observa pozo profundo en mal estado sin tapa; no se aprentan condiciones higiénico-sanitarias para el almacenamiento del agua, pues al pozo la manipulación de alimentos trae desde cero agua para la preparación de los alimentos y preparación de bebidas, el agua es sometida a proceso de hervido, Manipuladora de alimentos manifiesta que en días anteriores cayó un animal felino (gato) al pozo profundo y pudo haber contaminado el agua con heces.
- Los vasos para el consumo de bebidas son traídos por los niños de la sede.
- Menaje como implementos de cocina en deterioro y con fracturas para la preparación de alimentos

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

Coordenadas GPS = 5.469325720332563N 72.19362135976553W Nunchia.
Tipo de Vehículo = Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Deisy Vargas	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cordero	NOMBRE: Deysi Yuleth Vargas Pulido	NOMBRE:
CEDULA: 1051589328	CEDULA: 1018411582	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO: 3116139918	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Economa.	CARGO:

136

2775

Educación · Gobernación · Alcaldía de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO RURAL	 X
SEDE	LAS GUACHARACAS	FECHA DE VISITA	12/02/2026			HORA INICIO:	11:00 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple:	No cumple: X
Observaciones:	Congelador sin funcionar



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



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

637

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 37 ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Pozo profundo en mal estado.		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40. ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Tanque PVC 1000L		

2777

Educación

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

FO-AT-Vi-04 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita	12 02 2026	Hora inicio:	11:16 am	Institución educativa:	Fundación de Walkers
		Hora terminación:	12:20 am	Sede educativa:	Sus pino
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (x)				
PUNTAJE ESPERADO	111	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	54.05% CONCEPTO FINAL: Deficiente

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

63

2778

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cassiopea FO-AT-W-04 19-01-2026 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	2	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	1	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	0	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede:

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	

640

2779

Educación

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

FO-AT-IE-04 19-01-2028 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nairo Alirio G.	NOMBRE: Mary Fernández R.	NOMBRE: Mary Fernández R.
CEDULA: 1116545697	CEDULA: 23682295	CEDULA: 23682295
TELEFONO: 3233918054	TELEFONO: 3125729406	TELEFONO: 3125729406
CARGO: Prof. Interventoria.	CARGO: Docente.	CARGO: Docente.

641

1120

Educación Antioquia Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	 X
SEDE	EL SUSPIRO	FECHA DE VISITA	12/02/2026		HORA INICIO:	8:15 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2965 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	09:40:00 a.m	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR

ITEM 1.¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?

Cumple		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR

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

Cumple		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple		No cumple	X

Observaciones: ESTUFA DE PROPIEDAD DE LA DOCENTE.

642

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_SANITARIOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	EL AGUA LA EXTRAEN DE POZO PROFUNDO		



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40. ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

8122

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2025 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aporsew!
Fecha de la visita	13 02 2026	Hora inicio:	8:40 a.m	Institución educativa:	Luis Maria Jimenez
		Hora terminación:	12:00 p.m	Sede educativa:	Principal
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO	107	PORCENTAJE %	89.17% CONCEPTO FINAL Favorable Con requerimien tos.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

2123

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare FO-AT-III-04 18-01-2025 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 6
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	Intermitente
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal

645

2124

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2018 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: Directo Acueducto

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	350
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	100
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	160
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	300
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Equipo Nevera de refrigeración sin funcionamiento
- Se evidencia filtro para agua.
- El restaurante escolar tambien atiende a beneficiarios de Residencias.

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

Coordenadas GPS: 5,10118695907294 75N 72.45580975690418 W
Km 74 Via Agrazul-Mani.
Via = con Pavimento
Vehiculo = camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Desbleidy Torres M	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Desbleidy Torres M	NOMBRE:
CEDULA: 1057587348	CEDULA: 33645046	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3219668619	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Economa	CARGO:

646

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	FECHA DE VISITA	13/02/2026		HORA INICIO:	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5. ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosas con fisuras		



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Nevera de refrigeración sin funcionar.		

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Canastillas y estante plástico.		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_SANITARIOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

8727

Educación Alimentación Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	FIC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	X
						RURAL	X
SEDE	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	FECHA DE VISITA	10/01/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:10 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RE RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR

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

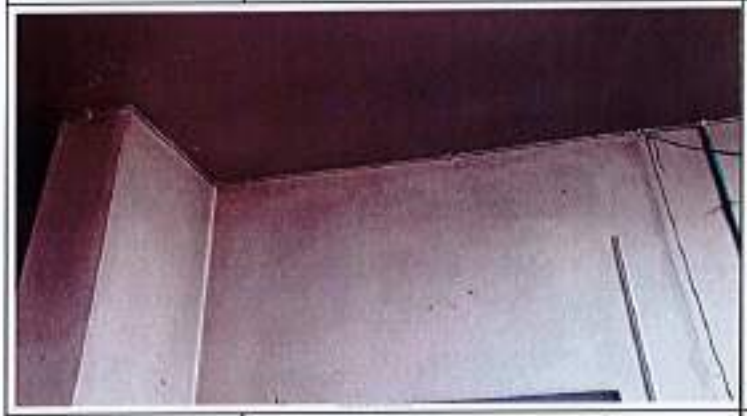
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 13 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

619

Educación Aprende	GOBERNACIÓN DE CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2184

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita	17 02 2026	Hora inicio:	10:03 Am	Institución educativa:	Francisco Jose de caldas
		Hora terminación:	11:10 Am	Sede educativa:	Francisco Jose de caldas
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	86.5	PORCENTAJE %	75.88 % CONCEPTO FINAL favorable con requerimientos

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

651

2130

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Castilla FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

652

2737

Educación

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

FO-AT-16-01 19-01-2020 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 10.000

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	200
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	-
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	-
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	-
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	-
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	-
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	-

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita tecnica de Verificacion de condiciones de instalaciones para el restaurante escolar de la sede principal de Francisco José de Caldas de municipio de paz de Ariporo.

Las instalaciones fisica se encuentra en condiciones aceptable, cuenta area de preparacion con mesones en baldosa, area de bodega, area de alimentacion con un amplio espacio, la sede cuenta con gas natural, una estufa, más licuadora industrial sin uso, platos planos.

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

Dentro del casco urbano

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nelda Perez	NOMBRE: Jose Montaña	NOMBRE Harly Sirley Conedor Torres
CEDULA: 1125548410	CEDULA: 1118534255	CEDULA: 1118539719
TELEFONO: 3138576161	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3108833803
CARGO: AUX. Administrativo	CARGO: Supervisor Int.	CARGO: Profesional de apoyo SED.

1-3

2732

Educación

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

FO-AT-VI-05 19-01-2026 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita	17 02 2026	Hora inicio:	11:15 Am	Institución educativa:	Francisco Jose de Caldas
		Hora terminación:	11:40 Am	Sede educativa:	20 de Julio.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE %	84.62 CONCEPTO FINAL: favorable con observaciones

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO		
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l __ Nevera domestica vertical de 400l a 800 lt X Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede:
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600l __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	No cuenta con tarimas ni estibas para almacenar.
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	
	II. AREA DE PREPARACION		
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

654

2133

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-1044 15-01-2025 No. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

655

Educación

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

FO-AT-VI-04 10-01-2025 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	3	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 500

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	50
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	50
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	60
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	3

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de infraestructura en la sede 20 de Julio
- se observo en lo siguiente:
La sede no cuenta con congelador,
- En la sede se debe adecuar la red electrica, debido que los cables fueron Murtados.
Tambien se debe acondicionar la red hidraulica de la cocina ya que el grifo de la cocina, no cuenta con agua. Se le tiene acondicionada independiente una manguera para el suministro de agua.

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

Dentro el casco urbano. Coordenadas 5,883952 N - 71.899104 W

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: José Montañez G.	NOMBRE:
CEDULA: 7363477	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3115726 2864	TELEFONO: 3112632150.	TELEFONO:
CARGO: Rector	CARGO: Supervisor Inf.	CARGO:

Educación Aprende CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	X
SEDE	20 DE JULIO	FECHA DE VISITA	17/02/2026			HORA INICIO:	11:15 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:40 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR		
FACHADA SEDE EDUCATIVA			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR		
ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2136

Educación Alimentando Aprendizaje | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple		No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple		No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_SANITARIOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

(58

2737

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita	17 02 2026	Hora inicio:	11:50 Am	Institución educativa:	IETENCA
		Hora terminación:	1:30 Pm	Sede educativa:	Palosanto
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE %	62.04%
CONCEPTO FINAL	Favorable con requerimiento				

Califique según Instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

2738

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare FO-AT-16-04 15-01-2026 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 11 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	falta pailas.
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	falta cucharones

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

660

2739

Educación

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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	3

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita de infraestructura a la Sede Palosantal, se realiza las siguientes observaciones:

- No cuenta con inspeccion Sanitaria por parte de la Secretaria de Salud.
- No cuenta con area para almacenamiento.
- No cuenta con Congelador, igualmente no se ve la necesida de este equipo, por la cantidad de niños.
- Se requieren Pailas, Ollas.
- Se requieren cucharones y cucharas para Servir.

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

Coordenadas de la Sede Palosantal 5,902298 N; 71,958038 W.

FIRMA: María Dulcy Gomez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: María Dulcy Gomez	NOMBRE: José Montaña C.	NOMBRE:
CEDULA: 1115856197	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3106030469	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Supervisor Int.	CARGO:

661

2740

Educación · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ_DE_ARIPORO	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	PALOSANTAL	**FECHA DE VISITA**	17/01/2026		**HORA INICIO:**	11:50 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 p. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR
ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

662

Educación Arauca / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas natural		

2742

Educación

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

FO-AF-1064 10-01-2025 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita	17 02 2026	Hora inicio:	9:07 Am	Institución educativa:	IETENCA
		Hora terminación:	9:50 Am	Sede educativa:	Brisas de mucse.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	111	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	54.05% CONCEPTO FINAL Deficiente

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

664

2743

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-R-04 15-01-2020 No. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

665

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	PO-AT-16-04 15-01-2020 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica a la sede Bajo de nuese del municipio de Paz de Ariporo. Se observa lo siguiente;

- La sede cuenta con instalaciones fisicas adecuadas, sin embargo, todo el menaje y equipos han sido retirados debido al ingreso de personas para llevarse estos elementos.

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

Cordenado de la Sede 5.843259 N; 71.862039 W.

FIRMA: Luz Stella Gonzalez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Stella Gonzalez	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 23794262	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3142988349	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Supervisor Inl.	CARGO:

Educación Alimentos	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	 X
SEDE	BRISAS DEL MUESE	FECHA DE VISITA	17/02/2026		HORA INICIO:	9:07 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:50 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR
ITEM 2.¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

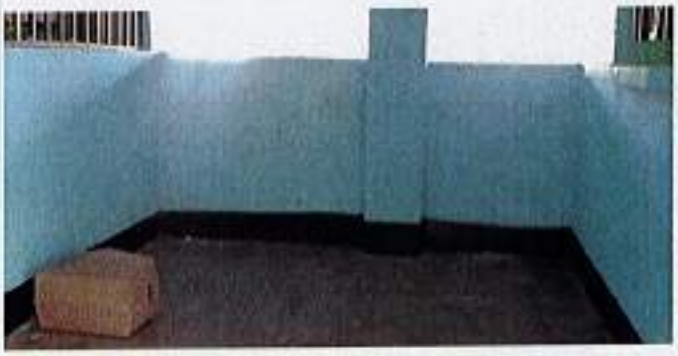
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	FUERA DE SERVICIO POR FILTRACION.		



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2747

Educación

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

FO-AT-V9.0 | 19-01-2026 | No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita	19 02 2026	Hora inicio:	9:00a.m.	Institución educativa:	Jorge Eliecer Gaitan
		Hora terminación:	12:00p.m	Sede educativa:	Cayagos
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	99	PORCENTAJE %	84.62%

CONCEPTO FINAL: Favorable con requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máximo calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

669

2748

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare FO-AT-1004 15-01-2020 No. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	3	No funcionan.

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

670

2149

Educación

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

FO-AT-91-01 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo séptico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propeta x40lb
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: Directo Acueducto

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de condiciones de Infraestructura del restaurante escolar de la sede educativa Cayguas del municipio de Aguazul.

En el área de almacenamiento se observa adicional 1 estufa Industrial fuera de Uso; Tenedores y cuchillos de mesa sin uso.

La Estufa actualmente en uso es domestica de 4 fogones.

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

Coordenadas GPS: 5.217828308232129N 72.509902501478794W Vereda Cayguas Aguazul - Casanare.

Tiempo: Desde Yopal - Sede Educativa = 20 minutos Aproximadas.

FIRMA:	FIRMA: Yuri Conde	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Conde	NOMBRE: Yuri Mayerly Conde	NOMBRE:
CEDULA: 1057597328	CEDULA: 1118537835	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3142788537	TELEFONO:
CARGO: Profesional Enlace	CARGO: Manipuladora de alimento	CARGO:

671

2750

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 6335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAYAGUAS	FECHA DE VISITA	19/02/2026		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR		
FACHADA SEDE EDUCATIVA			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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



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



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Baldosa		

692



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Alacena en metal con corrosión.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Doméstica		



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas Pipeta		

ANEXO 38

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y verificación en comedores escolares – periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026

INTERVENTORÍA
PAE CASANARE

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MES DE ENERO DE 2026						
				26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA							1
2	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA							1
3	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL							1
4	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	OLIMPICO							1
5	PAZ DE ARIPORO	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	PANORAMA							1
6	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PRINCIPAL							1
7	AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL							1
8	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	BELLAVISTA							1
9	TAURAMENA	EL CUSIANA	YAGUAROS							1
10	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD							1
11	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	EL PEDREGAL							1
12	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO							1
13	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	SANTA TERESA							1

INTERVENTORÍA
PAE CASANARE

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MES DE ENERO DE 2026						
				26	27	28	29	30	31	TOTAL
14	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	PRINCIPAL							1
15	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	LA ESPERANZA							1
16	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS							1
17	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR							1
18	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA							1
19	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA							1
20	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA							1
21	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SIMÓN BOLIVAR							1
22	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SIMÓN BOLIVAR							1
23	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA							1
24	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA							1
25	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL							1
26	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE							1

2754

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

MES DE ENERO DE 2026

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	26	27	28	29	30	31	TOTAL
27	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUIA							1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				9	6	6	5	0	0	27

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 0351 de 2026 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 19 "La interventoria deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [...] asi mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar en informe mensual"

	Visita de SMC - RPS
	Visita de SMC - RI
	Visita mediante Actas de Reunión

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0351 DE 2026
Representante Legal

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2025

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MES DE FEBRERO DE 2026																					
				2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	TOTAL
1	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS																					1
2	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA																					1
3	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL																					1
4	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	LA VILLA																					1
5	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA																					1
6	AGUAZUL	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																					1
7	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PRINCIPAL																					1
8	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PUEBLO NUEVO																					1
9	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ																					1
10	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA																					1
11	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ																					1
12	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA																					1
13	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SABANETAS																					1
14	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	ITENCA PRINCIPAL																					1
15	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SAN JESUS DE BORINQUE																					1
16	TAURAMENA	EL CUSIANA	LA IQUIA																					1
17	TAURAMENA	EL CUSIANA	EL CUSIANA																					1
18	TAURAMENA	CUSIANA	SAN CARLOS																					1
19	TAURAMENA	EL CUSIANA	PRINCIPAL																					1
20	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL																					1

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MES DE FEBRERO DE 2026																					TOTAL
				2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27		
21	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA																						1
22	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	EL PORVENIR																						1
23	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	SANTO DOMINGO SAVIO																						1
24	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	SAN CARLOS																						1
25	AGUAZUL	JORGE ELIÉCER GAITAN	CARLOS PIZARRO LEON GOMEZ																						1
26	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO-LA VILLA																						1
27	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL																						1
28	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA																						1
29	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	SANTO DOMINGO SAVIO																						1
30	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	EL PORVENIR																						1
31	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL																						1
32	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO																						1
33	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	EL GUAFAL																						1
34	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																						1
35	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PRINCIPAL																						1
36	MONTERREY	TECNICO DEVERSIFICADO DE MONTERREY	LA SABIDURIA																						1
37	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	OLIMPICO																						1
38	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LLANOS	DIVINO NIÑO																						1
39	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	AGUAS CLARITAS																						1
40	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO																						1

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MES DE FEBRERO DE 2026																				TOTAL
				2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	
41	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF PRINCIPAL																					1
42	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES																					1
43	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS																					1
44	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SUSPIRO																					1
45	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	VARSOVIA																					1
46	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	PRINCIPAL																					1
47	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	PALOSANTAL																					1
48	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	BRISAS DEL MUESE																					1
49	PAZ DE ARIPORO	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	FRANCISCO JOSE DE CALDAS																					1
50	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS																					1
51	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL																					1
52	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS																					1
53	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS																					1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				4	8	7	11	0	0	7	2	6	1	0	3	0	3	0	1	0	0	0	0	53

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 0351 de 2026. CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 19 "La interventoría deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [...] así mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar en informe mensual"

	Visita de SMC - RPS
	Visita de SMC - RI
	Visita mediante Actas de Reunión

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0351 DE 2026
Representante Legal

ANEXO 39

Informe de visitas técnicas a comedores escolares – periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026

2758

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

INTERVENTORÍA
PAE CASANARE

CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR: EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

YOPAL - CASANARE
2026

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO NORMATIVO
3. MARCO CONCEPTUAL
4. OBJETIVOS
4.1 OBJETIVO GENERAL
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS
5. ALCANCE
6. METODOLOGÍA
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS
8. CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS
9. CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS
10. ANÁLISIS DE RESULTADOS
11. ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA.
12. RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio
Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS)
Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS)
Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)
Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)
Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA
Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo comprendido del 21 de enero al 28 de febrero 2026
Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo comprendido del 21 de enero al 28 de febrero de 2026
Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo comprendido del 21 de enero al 28 de febrero de 2026- modalidad (RPS) y modalidad (RI)
Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 – Interno No. 0351 de 2026, cuyo objeto es realizar la interventoría integral al Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare, se presenta el informe de visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control correspondiente al periodo comprendido entre el 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.

En el marco de la ejecución contractual, la interventoría adelantó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025, ejecutado por la Unión Temporal PAE Casanare 2026, mediante la realización de visitas técnicas en campo a las instituciones educativas priorizadas, en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), con el propósito de verificar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

Las actividades de seguimiento, monitoreo y control se desarrollaron conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021 y sus anexos técnicos, así como a la normatividad sanitaria y contractual vigente, garantizando un proceso sistemático, objetivo y soportado en evidencia técnica.

El presente informe consolida y analiza los resultados obtenidos durante las visitas de verificación, a partir de la evaluación de las condiciones técnicas, sanitarias, nutricionales y operativas del programa, permitiendo establecer niveles de cumplimiento, identificar hallazgos, determinar riesgos en la operación y formular acciones de mejora orientadas al fortalecimiento de la calidad, inocuidad y sostenibilidad del servicio.

Así mismo, el informe constituye un insumo técnico para la toma de decisiones por parte de la interventoría, la supervisión y la Entidad Territorial Certificada, en el marco del seguimiento integral al Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare.

)

2. MARCO NORMATIVO

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se desarrolla en el marco de las políticas públicas orientadas a garantizar la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar.

La ejecución, seguimiento y control del programa se fundamenta en las disposiciones normativas expedidas por el Gobierno Nacional y las entidades competentes, principalmente por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Entre las principales normas que regulan la operación del Programa de Alimentación Escolar se destacan:

- ✓ **Constitución Política de Colombia (1991)**
  Establece el derecho fundamental a la educación y la obligación del Estado de garantizar condiciones que promuevan el acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

- ✓ **Ley 715 de 2001**
  Define competencias de la Nación y las entidades territoriales en materia de educación y establece lineamientos para la financiación de programas que contribuyan a la permanencia escolar.

- ✓ **Ley 1176 de 2007**
  Regula la destinación de los recursos del Sistema General de Participaciones, dentro de los cuales se incluyen aquellos destinados a la prestación del servicio educativo y programas de apoyo como la alimentación escolar.

- ✓ **Decreto 1075 de 2015**
  Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, el cual compila la normativa relacionada con la prestación del servicio educativo y los programas asociados.

- ✓ **Resolución 00335 de 2021** expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
  Establece los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Financieros y Operativos del Programa de Alimentación Escolar, definiendo las modalidades de atención, estándares de calidad, criterios nutricionales y mecanismos de seguimiento y control del programa.

- ✓ **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social
  Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que realizan actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

- ✓ **Resolución 2505 de 2004** del Ministerio de Transporte (cuando aplica transporte de alimentos)
  Establece disposiciones relacionadas con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos.

- ✓ **Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE**
  Documentos técnicos emitidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar que establecen los criterios nutricionales, operativos y administrativos para la implementación del programa en las entidades territoriales.

En este marco normativo se fundamentan las actividades de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la interventoría, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y prestación adecuada del servicio de alimentación escolar.

3. MARCO CONCEPTUAL

Control: El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

Etapa Operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 0335 de 2021).

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Seguimiento o monitoreo: El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos. A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el seguimiento, monitoreo, verificación y control a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas focalizadas del departamento de Casanare, mediante la evaluación en campo de las condiciones técnicas, sanitarias, nutricionales y operativas del servicio, con el fin de garantizar su prestación oportuna, continua, eficiente y bajo condiciones de calidad e inocuidad.

Lo anterior, en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Prestación de Servicios No. Interno 2945 de 2025, ejecutado por la Unión Temporal PAE Casanare 2026, así como de los lineamientos técnicos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, en el marco de la Resolución 0335 de 2021 y demás normatividad vigente aplicable al programa.

En este sentido, el objetivo se orienta a verificar el cumplimiento integral de los componentes del PAE, identificar hallazgos, riesgos y oportunidades de mejora en la operación, y generar insumos técnicos que permitan la toma de decisiones oportunas por parte de la interventoría, la supervisión y la Entidad Territorial Certificada, contribuyendo al fortalecimiento continuo del programa.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Generar control sobre los hallazgos identificados mediante la formulación, implementación y seguimiento de planes de mejora, orientados a su subsanación oportuna y a la prevención de su recurrencia, garantizando la continuidad del servicio durante el calendario escolar.

- Identificar y consolidar acciones correctivas y preventivas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana, en el marco de la operación del PAE en las modalidades de Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI).

- Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador en la prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas visitadas.

- Evaluar las condiciones de almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de los alimentos, garantizando el cumplimiento de la normatividad sanitaria y los criterios de

inocuidad alimentaria.

- Realizar seguimiento a la calidad, cantidad y oportunidad de los complementos alimentarios suministrados a los estudiantes beneficiarios, conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y los lineamientos vigentes del programa.

- Evaluar las condiciones de infraestructura, dotación y funcionamiento de los comedores y/o cocinas escolares, verificando su idoneidad para la adecuada prestación del servicio.

- Verificar el cumplimiento de los ciclos de menú, gramajes y calidad de los alimentos entregados, conforme a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar.

- Identificar novedades, hallazgos o situaciones que puedan afectar la prestación del servicio, generando las respectivas recomendaciones y requerimientos al operador.

- Brindar acompañamiento técnico y orientación al personal manipulador de alimentos, con el fin de fortalecer las buenas prácticas de manipulación y el adecuado desarrollo de la operación.
- Consolidar el registro documental y fotográfico de las condiciones evidenciadas durante las visitas, como soporte del seguimiento realizado por la interventoría.

5. METODOLOGÍA, ALCANCE Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES – PAE

5.1. METODOLOGÍA DE LAS VISITAS TÉCNICAS DEL PAE

Las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control a los comedores escolares se desarrollan mediante un proceso sistemático de verificación en campo, orientado a evaluar la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas priorizadas dentro del contrato objeto de interventoría.

La metodología adoptada garantiza trazabilidad, objetividad y soporte técnico en el proceso de verificación, permitiendo a la interventoría emitir conceptos fundamentados y generar alertas tempranas frente a riesgos en la operación del programa.

- **Planeación de la visita:**

Se realiza la programación de las instituciones educativas a visitar, priorizando aquellas ubicadas en zonas rurales, bajo la modalidad de atención preparada en sitio y ración industrializada. Para

ello se tienen en cuenta criterios como número de beneficiarios registrados en el SIMAT, antecedentes de hallazgos, alertas presentadas en la operación del programa y condiciones de accesibilidad al territorio.

- **Revisión documental previa:**

Antes de cada visita se revisa la información disponible relacionada con la institución educativa, incluyendo cupos asignados, modalidad de atención, ciclos de menú aprobados, registros de entrega de alimentos, reportes del operador y hallazgos identificados en visitas anteriores.

- **Ejecución de la visita en campo:**

Durante la visita se realiza la verificación directa del proceso de operación del servicio de alimentación escolar, evaluando aspectos técnicos, sanitarios, nutricionales y administrativos, tales como almacenamiento de alimentos, condiciones de preparación, cumplimiento de los ciclos de menú, entrega de raciones alimentarias, condiciones de infraestructura y funcionamiento del comedor escolar.

- **Registro de la información:**

Los resultados de la visita se documentan mediante formatos de verificación establecidos por la interventoría, registros fotográficos, actas de visita y demás soportes técnicos que evidencien las condiciones encontradas durante el seguimiento en campo.

- **Identificación de hallazgos y recomendaciones:**

Una vez realizada la verificación, se identifican hallazgos, observaciones y oportunidades de mejora, las cuales se comunican al operador del programa con el fin de que adopte las acciones correctivas correspondientes.

- **Seguimiento a compromisos y planes de mejora:**

La interventoría realiza seguimiento al cumplimiento de los compromisos adquiridos por el operador frente a los hallazgos detectados, verificando en visitas posteriores la implementación de las acciones correctivas y preventivas orientadas a garantizar la adecuada prestación del servicio.

5.2. ALCANCE DE LAS VISITAS DE INTERVENTORÍA

Las visitas técnicas realizadas por la interventoría tienen como alcance verificar en sitio el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del Programa de Alimentación Escolar

(PAE), así como la correcta aplicación de los lineamientos técnicos, administrativos, nutricionales y sanitarios establecidos por la normatividad vigente.

En este sentido, las visitas permiten:

- Verificar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas beneficiarias.
- Evaluar las condiciones de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria en la preparación y distribución de los alimentos.
- Constatar la correspondencia entre los cupos asignados y los beneficiarios atendidos conforme a la información registrada en el SIMAT.
- Identificar posibles riesgos o situaciones que puedan afectar la continuidad o calidad del servicio.
- Verificar el cumplimiento de los ciclos de menú, gramajes establecidos y condiciones nutricionales definidas en los lineamientos del PAE.
- Evaluar las condiciones de infraestructura, dotación y funcionamiento de los comedores escolares.
- Promover el fortalecimiento de los mecanismos de participación ciudadana y control social a través de los Comités de Alimentación Escolar (CAE).
- Formular recomendaciones técnicas orientadas al mejoramiento continuo de la operación del programa.

5.3. CRITERIOS DE VERIFICACIÓN EN CAMPO PARA COMEDORES ESCOLARES

Durante las visitas técnicas se aplican criterios de verificación que permiten evaluar de manera integral la operación del Programa de Alimentación Escolar en cada institución educativa. Entre los principales aspectos evaluados se encuentran:

5.3.1 ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

- Número de beneficiarios atendidos frente a los cupos asignados.
- Registro de asistencia de los estudiantes beneficiarios.
- Existencia de formatos de control y registros operativos del servicio.
- Funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar (CAE).

5.3.2 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Organización y rotación de alimentos bajo el principio PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
- Condiciones de higiene, ventilación y protección contra plagas.

- Separación adecuada de alimentos crudos y preparados.
- Estado de conservación de los productos alimenticios.

5.3.3 CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Cumplimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Uso adecuado de utensilios y equipos de cocina.
- Condiciones de limpieza y desinfección de las áreas de preparación.
- Uso de elementos de protección personal por parte de las manipuladoras de alimentos.

5.3.4 CUMPLIMIENTO DE LOS CICLOS DE MENÚ

- Preparaciones acordes con el ciclo de menú aprobado.
- Cumplimiento de los gramajes establecidos para cada ración.
- Calidad y frescura de los alimentos utilizados.
- Aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes beneficiarios.

5.3.5 CONDICIONES DEL COMEDOR ESCOLAR

- Estado de las instalaciones del comedor.
- Condiciones de limpieza y desinfección.
- Disponibilidad de mesas, sillas y utensilios adecuados.
- Condiciones de acceso al agua potable para consumo y preparación de alimentos.

5.3.6 ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS

- Verificación de la entrega efectiva de las raciones alimentarias.
- Correspondencia entre el número de raciones preparadas y los estudiantes atendidos.
- Condiciones de distribución y consumo de los alimentos.

6. ANEXO TÉCNICO

LISTA DE CHEQUEO PARA VISITAS A COMEDORES ESCOLARES – PAE

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	*Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio. *Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio. *Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio. *Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio. *Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.
Ración Industrializada	*Formato de verificación condiciones de despacho y suministro modalidad ración industrializada *Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración industrializada *Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control modalidad ración industrializada.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta seis (6) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

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

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO	
	MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - PS	MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI
I	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PERSONAL MANIPULADOR
II	PERSONAL MANIPULADOR	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION
III	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
IV	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO
V	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	-
VI	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	-

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

Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)

Condiciones higiénico-sanitarias	
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.
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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
4	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.
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.
Control de plagas	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.
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).
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:
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
12	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.
13	Los registros del programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Abastecimiento de agua	

14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) 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).
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).
Personal manipulador	
16	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.
17	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.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
22	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.
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
26	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.
27	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.

28	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.					
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.					
30	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.					
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad					
Participación ciudadana						
32	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)					
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.					
Verificación de implementos de aseo						
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.					
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)**
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO		
36	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		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					

Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS).

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
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).
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
13	Una bolsa para basura, plástica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
14	Una bolsa para basura, plástica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
15	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)
16	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)

Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS).

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

6.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)

Personal Manipulador	
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos.
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.
Condiciones de transporte y Recepción	
3	"Las canastillas utilizadas para el transporte del componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.
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.
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)
8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad.
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente
10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.
11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.
12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)
14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.
16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.
18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.
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)
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
6	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 8.*

Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaesgpae@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio,

relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; de igual manera, se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

El presente análisis determina el porcentaje de cumplimiento de los aspectos técnicos en la operación del PAE; sin embargo, para abordar los resultados encontrados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, es ineludible citar aquellas variables que la firma consultora consideró como no calificables dentro de la clasificación de N.A (No Aplica) y/o N.O (No observado), conforme a la estructura de costos de la etapa precontractual o dada la inexistencia en infraestructura especifica en las unidades aplicativas. Para contextualizar el argumento anterior, se citan las variables en las que se tuvieron consideraciones específicas:

- Variable # 5 (Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros): Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.
- Variable # 14 (Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control): Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.
- Variable # 25 y 34 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.
- Variable # 37 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo

contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

Así mismo, se incluyen variables técnicas adicionales las cuales no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento de cada visita. Entre estas, se encuentran los siguientes aspectos técnicos:

- Variable # 38 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS): Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS.
- Variable # 39 (Relacionadas con la existencia de instrumentos de medición y control): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura y masa.
- Variable # 40 (Relacionadas con las Condiciones de distribución y transporte): Solo se evaluó cuando coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.

- Variable # 41 (Relacionadas con el ciclo de menú entregado durante el día de la visita): Se describe el cumplimiento del ciclo de menú entregado el día de la visita de seguimiento y control.

Por su parte para la verificación de la modalidad ración industrializada (RI)

- Variable # 1 al 2 para modalidad RI (Relacionadas con el personal manipulador): No se verifica debido a que para la modalidad RI no se encuentra proyectado este aspecto técnico, por consiguiente, su cumplimiento equivale a 0% y su calificación es N.A.
- Variable # 3 al 8 para modalidad RI (Relacionadas con las condiciones de transporte y Recepción): Para la modalidad RI solo fueron calificadas en campo las variables del ítem de transporte que estuvieron enfocadas en la verificación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos industrializados.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control del servicio de alimentación escolar constituye un proceso técnico y sistemático, orientado a evaluar el cumplimiento de las especificaciones contractuales, así como de los lineamientos técnicos y administrativos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Este proceso se fundamenta en la verificación en campo y el análisis de información, con el propósito de identificar hallazgos, determinar oportunidades de mejora y generar alertas tempranas que permitan fortalecer la calidad y eficiencia del programa.

En este contexto, la interventoría presenta el seguimiento realizado a través de visitas técnicas en campo, mediante las cuales se recolectó información relacionada con los procesos de almacenamiento, conservación, preparación y entrega de raciones alimentarias en las instituciones educativas priorizadas, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025, a cargo de la Unión Temporal PAE Casanare 2026.

Durante el periodo comprendido entre el 21 de enero y el 28 de febrero de 2026, se realizaron un total de ciento cuarenta y nueve (149) visitas de interventoría, que incluyeron actividades de verificación en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), así como visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, atención a requerimientos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) y otras acciones complementarias de control.

Para efectos del presente informe, el análisis se centra en los resultados obtenidos en las visitas técnicas correspondientes a las modalidades de atención RPS y RI, así como en el seguimiento a SPQRS y actas de reunión, sin perjuicio de que otros tipos de visitas (infraestructura, CAE y bodega) sean abordados en informes específicos.

En consecuencia, durante el periodo evaluado se efectuaron cuarenta (40) visitas a la modalidad RPS, quince (15) visitas a la modalidad RI y veintiséis (26) actividades de seguimiento a SPQRS y actas de reunión, las cuales permitieron evaluar de manera integral la operación del programa en las diferentes unidades aplicativas del departamento.

A partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación, se logró evaluar de manera cuantitativa y cualitativa el nivel de cumplimiento de los Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación del programa en las instituciones educativas intervenidas.

En este sentido, a continuación, se presentan los consolidados correspondientes al periodo de análisis, junto con la discriminación por modalidad de atención, lo cual permite establecer una lectura integral del desempeño operativo del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare.

Tabla 9. Visitas realizadas en el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026.

Tipo de visita de interventoría	Número de visitas realizadas del 21 de enero al 28 de febrero de 2026
Seguimiento modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS)	40
Seguimiento modalidad Ración Industrializada	15
Verificación de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento)	58
Seguimiento a SPQRS y/o Actas de reunión	26

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

Tipo de visita de interventoría	Número de visitas realizadas del 21 de enero al 28 de febrero de 2026
Seguimiento a Jornada de capacitación personal manipulador	5
Visitas de atención a requerimientos Comités de Alimentación Escolar (CAE)	4
Seguimiento Estrategia de vida saludable	1
Total, visitas del 21 de enero al 28 de febrero de 2026	149

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico, donde para el periodo se lograron obtener: cuarenta (40) PS, quince (15) RI, cincuenta y ocho (58) Infraestructura, (26) Seguimiento a SPQRS y/o Actas de reunión, cinco (5) seguimiento Jornada de capacitación, cuatro (4) participación CAE y una (1) seguimiento Estrategia de vida saludable como se relacionan a continuación:

Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
1	26/01/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA	71,43%	ACEPTABLE	PS
2	26/01/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA	66,67%	DEFICIENTE	PS
3	27/01/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	EL PEDREGAL	67,86%	DEFICIENTE	PS
4	27/01/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	74,07%	ACEPTABLE	PS
5	28/01/2026	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	53,33%	DEFICIENTE	PS
6	28/01/2026	TAMARA	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	75,86%	ACEPTABLE	PS
7	28/01/2026	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA	73,33%	ACEPTABLE	PS
8	28/01/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	76,92%	ACEPTABLE	RI
9	28/01/2026	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SIMÓN BOLIVAR	84,62%	ACEPTABLE	RI

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

No	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
10	29/01/2026	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA	77,78%	ACEPTABLE	PS
11	29/01/2026	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA	61,54%	DEFICIENTE	PS
12	29/01/2026	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	66,67%	DEFICIENTE	PS
13	29/01/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	60,00%	DEFICIENTE	PS
14	29/01/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUIA	66,67%	DEFICIENTE	PS
15	2/02/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	87,50%	BUENO	PS
16	2/02/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	84,62%	ACEPTABLE	PS
17	2/02/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL	89,29%	BUENO	PS
18	2/02/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	LA VILLA	83,33%	ACEPTABLE	RI
19	3/02/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	96,55%	MUY BUENO	PS
20	3/02/2026	AGUAZUL	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	93,10%	BUENO	PS
21	3/02/2026	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PRINCIPAL	89,66%	BUENO	PS
22	3/02/2026	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PUEBLO NUEVO	92,59%	BUENO	PS
23	3/02/2026	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	89,29%	BUENO	PS
24	4/02/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SABANETAS	80,00%	ACEPTABLE	PS
25	4/02/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	ITENCA PRINCIPAL	80,00%	ACEPTABLE	PS
26	4/02/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SAN JESUS DE BORINQUE	75,00%	ACEPTABLE	PS
27	4/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	LA IQUIA	89,29%	BUENO	PS
28	4/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	EL CUSIANA	93,75%	BUENO	PS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

No	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
29	4/02/2026	TAURAMENA	CUSIANA	SAN CARLOS	93,33%	BUENO	PS
30	5/02/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL	86,21%	BUENO	PS
31	5/02/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	70,37%	ACEPTABLE	PS
32	5/02/2026	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	EL PORVENIR	83,33%	ACEPTABLE	RI
33	5/02/2026	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	SANTO DOMINGO SAVIO	83,33%	ACEPTABLE	RI
34	5/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	SAN CARLOS	83,33%	ACEPTABLE	RI
35	5/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIÉCER GAITAN	CARLOS PIZARRO LEON GOMEZ	83,33%	ACEPTABLE	RI
36	10/02/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL	88,89%	BUENO	PS
37	10/02/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	89,66%	BUENO	PS
38	10/02/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	EL GUAFAL	96,55%	MUY BUENO	PS
39	10/02/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	93,55%	BUENO	PS
40	10/02/2026	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PRINCIPAL	83,33%	ACEPTABLE	RI
41	10/02/2026	MONTERREY	TECNICO DEVERSIFICADO DE MONTERREY	LA SABIDURIA	83,33%	ACEPTABLE	RI
42	10/02/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	OLIMPICO	83,33%	ACEPTABLE	RI
43	11/02/2026	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LLANOS	DIVINO NIÑO	83,33%	ACEPTABLE	RI
44	11/02/2026	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	AGUAS CLARITAS	91,67%	BUENO	RI

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

No	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
45	12/02/2026	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO	92,31%	BUENO	PS
46	12/02/2026	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF PRINCIPAL	90,91%	BUENO	PS
47	12/02/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	93,10%	BUENO	PS
48	12/02/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	96,55%	MUY BUENO	PS
49	12/02/2026	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SUSPIRO	83,33%	ACEPTABLE	RI
50	13/02/2026	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMÉNEZ.	PRINCIPAL	93,33%	BUENO	PS
51	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	PALOSANTAL	93,33%	BUENO	PS
52	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	BRISAS DEL MUESE	81,82%	ACEPTABLE	RI
53	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	83,33%	ACEPTABLE	RI
54	19/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	100,00%	MUY BUENO	PS
55	23/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	96,77%	MUY BUENO	PS

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de Verificación de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento) durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026 – modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No.	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACION	PAE[3]
1.	26/01/2026	PAZ DE ARIPORO	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	PANORAMA	85,47%	Favorable con requerimientos	PS
2.	26/01/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	70,83%	Favorable con requerimientos	PS
3.	26/01/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SANTA TERESITA	64,76%	Favorable con	PS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

No.	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACION	PAE[3]
						requerimientos	
4.	26/01/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	OLIMPICO	91,03%	Favorable	PS
5.	26/01/2026	MONTERREY	JESUS BERNAL PINZON	SANTA TERESA	77,19%	Favorable con requerimientos	PS
6.	26/01/2026	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PRINCIPAL	87,18%	Favorable con requerimientos	PS
7.	26/01/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA	92,50%	Favorable	PS
8.	27/01/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGÜITO	69,44%	Favorable con requerimientos	PS
9.	27/01/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL	74,36%	Favorable con requerimientos	PS
10.	27/01/2026	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	PRINCIPAL	96,67%	Favorable	PS
11.	27/01/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	LA ESPERANZA	66,67%	Favorable con requerimientos	PS
12.	27/01/2026	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	69,74%	Favorable con requerimientos	PS
13.	28/01/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	PRINCIPAL	94,17%	Favorable	PS
14.	28/01/2026	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA	68,47%	Favorable con requerimientos	PS
15.	28/01/2026	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SIMON BOLIVAR	92,50%	Favorable	PS
16.	28/01/2026	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	82,50%	Favorable con requerimientos	PS
17.	28/01/2026	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	88,89%	Favorable con requerimientos	PS
18.	29/01/2026	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA	76,07%	Favorable con requerimientos	PS
19.	29/01/2026	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA	86,32%	Favorable con requerimientos	PS
20.	29/01/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	92,31%	Favorable	PS
21.	29/01/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	MANOGUIA	71,37%	Favorable con requerimientos	PS
22.	29/01/2026	TAURAMENA	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL	82,05%	Favorable con requerimientos	PS
23.	2/02/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	77,31%	Favorable con requerimientos	PS
24.	2/02/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	LA VILLA	77,35%	Favorable con requerimientos	PS
25.	2/02/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL	91,67%	Favorable	PS
26.	2/02/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	62,96%	Favorable con requerimientos	PS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

No.	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACION	PAE[3]
27.	3/02/2026	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	64,10%	Favorable con requerimientos	PS
28.	3/02/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	67,54%	Favorable con requerimientos	PS
29.	3/02/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	92,50%	Favorable	PS
30	3/02/2026	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PRINCIPAL	90,42%	Favorable	PS
31.	3/02/2026	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PUEBLO NUEVO	81,25%	Favorable con requerimientos	PS
32.	4/02/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SAN JESUS DE BORINQUE	68,80%	Favorable con requerimientos	PS
33.	4/02/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	ITENCA PRINCIPAL	72,65%	Favorable con requerimientos	PS
34	4/02/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SABANETA	60,36%	Favorable con requerimientos	PS
35.	4/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	EL CUSIANA	94,17%	Favorable	PS
36.	4/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	LA IQUIA	72,65%	Favorable con requerimientos	PS
37	4/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	81,67%	Favorable con requerimientos	PS
38.	4/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	SAN CARLOS	69,52%	Favorable con requerimientos	PS
39.	5/02/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL	88,75%	Favorable con requerimientos	PS
40	5/02/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	55,88%	Desfavorable	PS
41.	5/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	SAN CARLOS	41,94%	Desfavorable	RI
42.	5/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIÉCER GAITAN	CARLOS PIZARRO LEON GOMEZ	71,49%	Favorable con requerimientos	RI
43.	10/02/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	GUAFAL	95,00%	Favorable	RI
44.	10/02/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	LA SABIDURIA	82,91%	Favorable con requerimientos	RI
45.	10/02/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	87,61%	Favorable con requerimientos	RI
46.	10/02/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL	PRINCIPAL	94,58%	Favorable	RI
47.	10/02/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	94,17%	Favorable	RI
48.	12/02/2026	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO	80,34%	Favorable con requerimientos	RI
49.	12/02/2026	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF PRINCIPAL	94,17%	Favorable	RI

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

No.	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACION	PAE[3]
50.	12/02/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	81,25%	Favorable con requerimientos	RI
51.	12/02/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	63,89%	Favorable con requerimientos	RI
52.	12/02/2026	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SUSPIRO	54,05%	Desfavorable	RI
53.	13/02/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCPAL	89,17%	Favorable con requerimientos	RI
54.	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	75,88%	Favorable con requerimientos	RI
55.	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	20 DE JULIO	84,62%	Favorable con requerimientos	RI
56.	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	PALOSANTAL	62,04%	Favorable con requerimientos	PS
57.	17/02/2026	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	BRISAS DEL MUESE	54,05%	Desfavorable	RI
58.	19/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	84,62%	Favorable con requerimientos	PS

Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PAE[1]
1	26/01/2026	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL	PS
2	26/01/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	OLIMPICO	RI
3	26/01/2026	PAZ DE ARIPORO	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	PANORAMA	RI
4	26/01/2026	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PRINCIPAL	RI
5	26/01/2026	AGUAZUL	LA TURUA	PRINCIPAL	PS
6	26/01/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	BELLAVISTA	PS
7	26/01/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	YAGUAROS	PS
8	26/01/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	PS
9	27/01/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	SANTA TERESA	RI
10	27/01/2026	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	PRINCIPAL	RI
11	27/01/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZÓN	LA ESPERANZA	RI

No	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PAE[1]
12	27/01/2026	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	RI
13	28/01/2026	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SIMON BOLIVAR	RI
14	03/02/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	PS
15	03/02/2026	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	PS
16	03/02/2026	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA	PS
17	04/02/2026	TAURAMENA	EL CUSIANA	PRINCIPAL	PS
18	05/02/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO-LA VILLA	RI
19	05/02/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL	PS
20	05/02/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	PS
21	05/02/2026	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	SANTO DOMINGO SAVIO	RI
22	05/02/2026	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	EL PORVENIR	RI
23	05/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CARLOS PIZARRO LEÓN GOMEZ	RI
24	12/02/2026	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	VARSOVIA	PS
25	19/02/2026	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	PS
26	19/02/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	PS

[1] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Tabla 13. Consolidado de visitas realizadas mediante Visitas de Seguimiento a Jornada de capacitación personal manipulador durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

ITEM	FECHA	LUGAR
1	20/01/2026	JORNADA DE CAPACITACION PERSONAL MUNICIPIOS DE AGUAZUL, MANI, CHAMEZA Y RECETOR
2	21/01/2026	JORNADA DE CAPACITACION PERSONAL MUNICIPIOS DE SAN LUIS DE PALENQUE, TRINIDAD Y PORE
3	22/02/2026	JORNADA DE CAPACITACION PERSONAL MUNICIPIOS DE PAZ DE ARIPORO Y HATOCOROZAL
4	22/01/2026	JORNADA DE CAPACITACION PERSONAL MUNICIPIOS DE VILLANUEVA, MONTERREY, SABANALARGA, Y TAURAMENA
5	23/01/206	JORNADA DE CAPACITACION PERSONAL MUNICIPIO DE NUNCHIA TAMARA Y OROCUE

Tabla 13.1 Consolidado de visitas realizadas mediante Visitas de atención a requerimientos Comités de Alimentación Escolar (CAE) durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

CAE	FECHA	LUGAR
1	27/01/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN SEDE LA LIBERTAD, MUNICIPIO DE NUNCHIA
2	18/02/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL MUNICIPIO DE SABANALARGA.
3	23/02/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CUSIANA SEDE LOS YAGUAROS MUNICIPIO DE TAURAMENA
4	25/02/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON SEDE SANTA CECILIA MUNICIPIO DE MANI

Tabla 13.2. Consolidado de visitas realizadas mediante Visitas de Seguimiento Estrategia de vida saludable durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

ITEM	FECHA	LUGAR
1	24/02/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO SEDE ANTONIO NARIÑO Y LA VILLA MUNICIPIO DE AGUAZUL

Así bien, a partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación se logró analizar y evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación dada en los centros educativos asignados. Por consiguiente, se relaciona a continuación los consolidados correspondientes al periodo de análisis del actual informe, junto con las especificaciones respecto al tipo de modalidad de atención.

7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

En lo referente al porcentaje de cumplimiento, a continuación, se presentan cinco (5) ilustraciones que sintetizan los resultados de los aspectos técnicos evaluados por periodo especifico, así como la comparación de las calificaciones obtenidas durante el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma interventora.

En este contexto, se expone la evaluación de la operación correspondiente al periodo comprendido entre el 21 de enero y el 28 de febrero de 2026 del Programa de Alimentación Escolar – PAE, ejecutado por el operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025.

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.



Nota: Se precisa que, durante las actividades de verificación en campo, se evaluaron las condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad aplicable al Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 de 2021). Dichas verificaciones se complementaron con el seguimiento realizado en la bodega de almacenamiento, donde se efectuó el acopio de la materia prima requerida para la operación del programa. En este espacio, adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos conforme al plan de rutas establecido y a las condiciones del transporte de alimentos.

En consecuencia, en la presente gráfica no se incluyen las condiciones de transporte, toda vez que este aspecto no fue objeto de monitoreo en campo durante el periodo evaluado.

Así mismo, se aclara que no se representan aquellos ítems que no se encuentran bajo la responsabilidad directa del operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, tales como: las condiciones de infraestructura de los comedores escolares, la disponibilidad de actas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), así como la existencia de instrumentos de verificación (termómetros y

balanzas), los cuales son competencia de la Entidad Territorial Certificada (ETC) – Gobernación de Casanare.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.

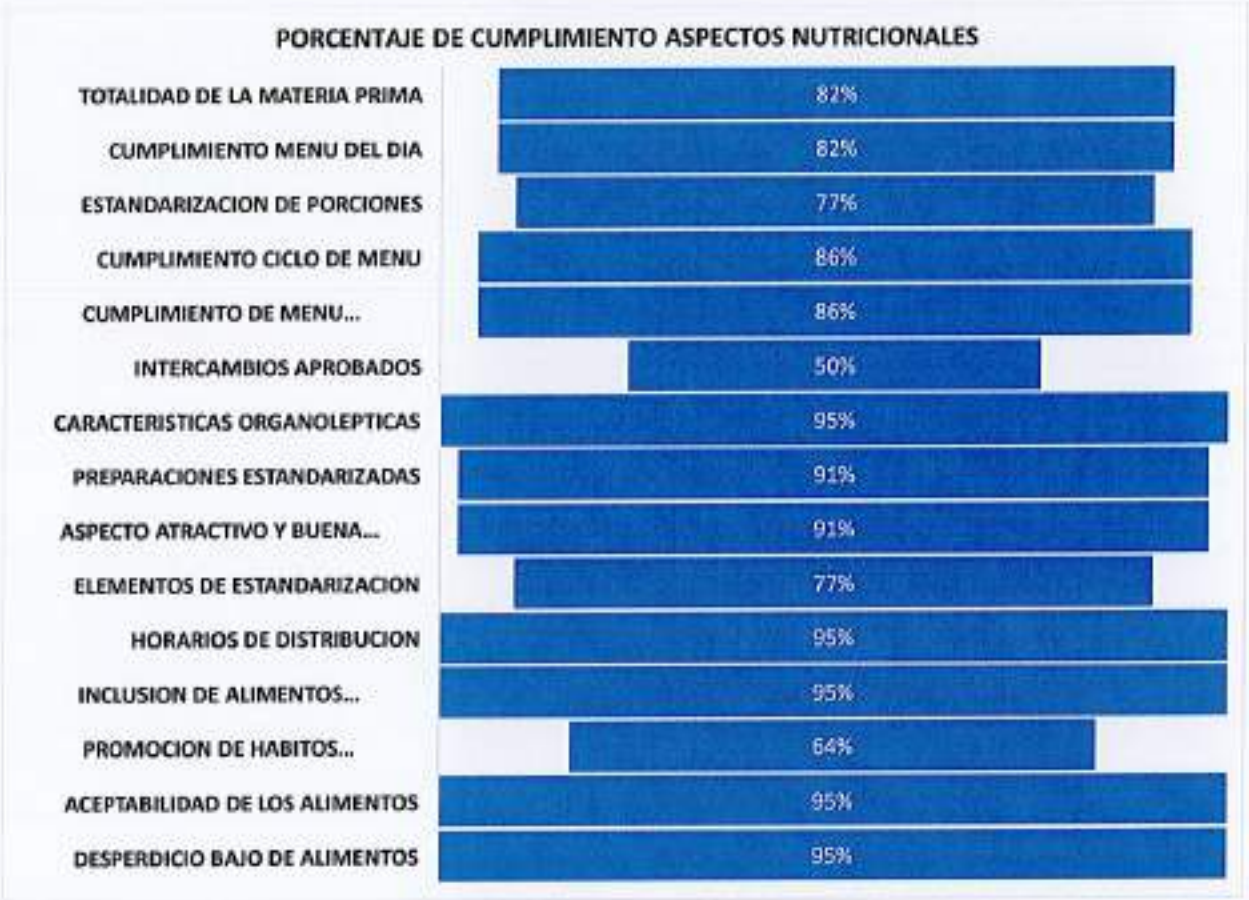


Ilustración 3. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.

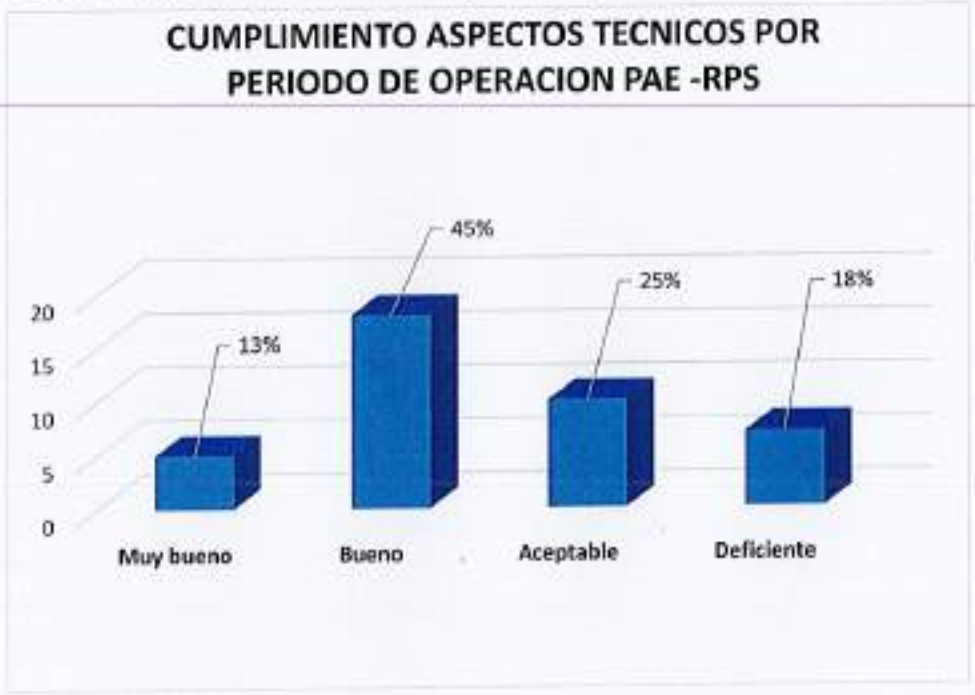


Ilustración 4. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.



Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo, realizado a través de actas de verificación, se presenta el análisis del nivel de cumplimiento técnico de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), conforme a los criterios de calificación establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

El presente análisis se complementa con la evaluación de los planes de mejora implementados por el operador, orientados a mitigar y subsanar los hallazgos identificados durante las actividades de seguimiento, monitoreo y control.

Se precisa que, en aquellos casos en los cuales no se evidenció la implementación efectiva de acciones correctivas, o estas no permitieron la superación de las falencias identificadas, se procedió a la aplicación de los descuentos correspondientes, conforme a los criterios definidos en el Comité Técnico de Seguimiento y Control del Contrato No. 2945 de 2025.

Dichos descuentos se fundamentan en la clasificación de hallazgos Tipo 1 y Tipo 2, de acuerdo con la tabla de descuentos adoptada, donde:

- Los hallazgos Tipo 2 corresponden a situaciones subsanables mediante planes de mejora sin afectación económica.
- Los hallazgos Tipo 1 generan descuento, al evidenciar afectaciones en la prestación del servicio.

En este contexto, el análisis desarrollado tiene como propósito identificar las principales debilidades operativas, evaluar la efectividad de las acciones correctivas implementadas por el operador y destacar las buenas prácticas evidenciadas durante las visitas, contribuyendo a la mejora continua del programa.

8.1 Análisis de ítems evaluados en la verificación de las modalidades ración preparada en sitio (RPS) y ración industrializada (RI)

Tabla 14. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 21 de enero y el 28 de febrero de 2026.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	**Porcentaje de cumplimiento: 90%** Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual contó con la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión del PAE durante la fase preoperativa. Esta documentación incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, el operador **"UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026"** obtuvo un 90% de cumplimiento en las condiciones de saneamiento durante la ejecución correspondiente al periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026, determinando una categorización dentro del rango **"Bueno".** En este sentido, las verificaciones realizadas por el equipo interventor durante el mes de operación identificaron no conformidades en la implementación de los procedimientos de control, relacionadas con deficiencias tanto a nivel documental (registro de las actividades de los programas anexos al plan de

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	saneamiento), e igualmente requerimientos de acciones de mejora en el ámbito de prácticas de limpieza y desinfección en áreas o superficies. De acuerdo a los resultados obtenidos frente a los soportes físicos, se continuaron presentando situaciones en donde se hallaba la ausencia o el mal diligenciamiento de los formatos, razón por la cual surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizaron para: las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento a los registros semanales de control integrado de plagas, así como la publicación de los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. Finalmente, cabe precisar que existieron dos aspectos inmersos en el plan de saneamiento en los cuales la interventoría se centró en validar el cumplimiento contractual establecido por medio de los estudios previos y la propuesta económica. Tales aspectos estuvieron relacionados con las actividades de "fumigación de comedores escolares y la limpieza de tanques de almacenamiento aéreos y/o subterráneos", componentes en las cuales se efectuó un seguimiento específico al cronograma de operaciones, en donde el operador **"UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026",** estableció las fechas de ejecución correspondientes a cada municipio donde se desarrolla el PAE. Por lo tanto, y dada su relevancia, los aspectos fundamentales del plan de saneamiento básico mencionados anteriormente, serán objeto de análisis pormenorizado, abordando cada uno de los resultados clave del periodo de análisis.
PERSONAL MANIPULADOR:	**Porcentaje de cumplimiento: 69%** Durante el periodo evaluado, el componente de personal manipulador del operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 alcanzó un nivel de cumplimiento del 69%, clasificándose en categoría deficiente, lo cual evidencia debilidades en la implementación y control de los procesos asociados a la manipulación de alimentos. El análisis técnico permitió identificar como principal causa del bajo desempeño la ausencia de soportes de capacitación en educación sanitaria (ítems 03, 06 y 09), así como la falta de diligenciamiento de los registros correspondientes al Plan de Saneamiento Básico, especialmente en las actividades de limpieza y desinfección de áreas, menaje y tanques de almacenamiento de agua. Esta situación fue reiterativa en diez (10) visitas de campo, evidenciando fallas en la cultura de registro, control operativo y seguimiento interno por parte del operador.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	En atención a lo anterior, se requiere que el operador implemente de manera inmediata un plan de acción correctiva que contemple el fortalecimiento de las competencias del personal manipulador mediante jornadas de capacitación debidamente soportadas, así como la implementación obligatoria y continua del diligenciamiento de los formatos del Plan de Saneamiento Básico en cada punto de atención. De igual manera, deberá establecer mecanismos efectivos de supervisión y control interno que garanticen la trazabilidad de las actividades ejecutadas y eviten la reincidencia de los hallazgos. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los incumplimientos identificados y deberá remitir a la interventoría un informe con las evidencias correspondientes y el plan de mejora realizado. Se espera que, con la implementación de estas acciones, se logre un nivel de cumplimiento superior al 90% en el componente evaluado. De la misma manera, se determinaron observaciones no favorables para el ítem 15, toda vez que en seis (6) instituciones educativas no se evidenció la existencia de soportes técnicos en medio físico relacionados con la ejecución de la actividad de limpieza y desinfección periódica de los tanques de almacenamiento de agua, conforme al cronograma establecido. Así mismo, no se encontraron registros que den cuenta de la realización de dicha actividad, ni certificaciones emitidas por empresa autorizada, lo cual limita la verificación de su cumplimiento y representa una debilidad en la trazabilidad y control sanitario del proceso. En consecuencia, se requiere al operador implementar de manera inmediata acciones correctivas orientadas a garantizar la ejecución oportuna de dicha actividad, el cumplimiento del cronograma establecido y la disponibilidad de los soportes técnicos correspondientes, incluyendo registros diligenciados y certificaciones emitidas por empresa competente. Así mismo, deberá fortalecer los mecanismos de control y archivo documental en cada institución educativa, con el fin de asegurar la trazabilidad de las actividades ejecutadas y evitar la recurrencia de los hallazgos identificados. Para lo anterior, el operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para la subsanación y deberá remitir a la interventoria las evidencias que soporten el cumplimiento. Finalmente, se encontraron diecisiete (17) nulidades para el ítem 17, orientado a la verificación de la existencia y/o adecuado uso de la dotación reglamentaria para las actividades de manipulación de alimentos en las diferentes sedes educativas. Esta situación evidencia incumplimientos asociados a la disponibilidad y uso correcto de elementos como uniformes,

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	gorros, tapabocas y demás implementos requeridos, lo cual incide directamente en las condiciones de higiene e inocuidad del servicio. En consecuencia, se requiere al operador implementar de manera inmediata acciones correctivas encaminadas a garantizar la dotación completa del personal manipulador en cada punto de atención, así como el uso permanente y adecuado de la misma durante la operación. De igual forma, deberá fortalecer los mecanismos de supervisión y control interno que permitan verificar el cumplimiento de este requisito en campo, dejando evidencia documental y/o fotográfica. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los hallazgos identificados y deberá remitir a la interventoría el respectivo informe con soportes que acrediten el cumplimiento.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**Porcentaje de cumplimiento: 99%** La evaluación del presente ítem en el marco de la operación del PAE por parte del operador "**UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026**" evidenció, para el periodo analizado, un nivel de cumplimiento del 99%, clasificándose en el rango de desempeño "Muy Bueno", lo cual refleja una adecuada implementación de los criterios técnicos evaluados. Se resalta el comportamiento favorable del ítem 24, relacionado con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dado que el rotulado y el estado de los alimentos y víveres verificados cumplieron con los requisitos normativos vigentes, manteniendo condiciones óptimas de calidad e inocuidad. No obstante, en el componente de condiciones de almacenamiento, se generó una (1) solicitud de acción de mejora, debido a que se evidenció que la materia prima no conforme no se encontraba ubicada en un área específica ni debidamente identificada, lo cual constituye una debilidad en los controles de segregación y manejo de productos. En consecuencia, se requiere al operador implementar acciones de mejora orientadas a garantizar la correcta identificación, separación y almacenamiento de la materia prima no conforme, mediante la disposición de áreas delimitadas y señalizadas, así como el fortalecimiento de los mecanismos de control interno. El operador deberá remitir a la interventoría las evidencias que soporten la implementación de estas acciones, con el fin de asegurar la trazabilidad y evitar la recurrencia del hallazgo.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 1	PERIODO: DEL 21 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2026	

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	**Porcentaje de cumplimiento: 95%** Para el periodo analizado, se alcanzó un nivel de cumplimiento del 95%, clasificándose en rango **"Muy Bueno"**. No obstante, la calificación se vio afectada por hallazgos asociados al Numeral 30, relacionados con deficiencias en el mantenimiento de los equipos utilizados en los comedores escolares. En consecuencia, se generaron trece (13) solicitudes de mejora orientadas al mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos como neveras, estufas, licuadoras y ollas a presión, evidenciando debilidades en su gestión y funcionalidad. Así mismo, se identificaron equipos en condición de obsolescencia, cuya responsabilidad de reposición recae en la Entidad Territorial Certificada (ETC), conforme al Decreto 1852 de 2015. Por lo anterior, se requiere al operador fortalecer la gestión de mantenimiento y garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, así como a la ETC adelantar las acciones necesarias para su reposición, con el fin de asegurar la calidad e inocuidad del servicio.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES)	**Porcentaje de cumplimiento: 60%** El análisis específico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025, en las unidades aplicativas priorizadas para la modalidad ración Preparada en sitio - PS (Numerales 32 y 33) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20). En este sentido, se resalta que, frente al mecanismo de Participación Ciudadana, del operador "**UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026**" continuó presentando un resultado categorizado en el rango de calificación "Deficiente" durante el mes de ejecución para la modalidad de atención ración Preparada en sitio - PS, destacando la obtención de un cumplimiento de 60%. En consecuencia, se generaron catorce (14) solicitudes de mejora orientadas a la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025. No obstante, en la actividad, se generó solicitudes de acción de mejora, debido a que no se evidenció dicha publicación. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los hallazgos identificados y deberá remitir a la interventoría el respectivo informe con soportes que acrediten el cumplimiento. Frente a los resultados obtenidos para la modalidad de atención Ración Industrializada - RI, se determinó igualmente un cumplimiento del 100% "Muy

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Bueno", frente al mes de ejecución.
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	**Porcentaje de cumplimiento: 10%** El cumplimiento de este aspecto técnico se relaciona con la entrega de insumos e implementos de aseo, conforme a las condiciones contractuales y la frecuencia establecida en los formatos de control (check list) para las modalidades de ración preparada en sitio (ítem 34) y ración industrializada (ítem 21). Para el periodo evaluado, la modalidad RPS presentó un nivel de cumplimiento del 10%, clasificándose en rango "Deficiente", lo que evidencia incumplimientos significativos en la entrega oportuna y completa de estos elementos. Cabe mencionar que, al evidenciarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 debió implementar de manera inmediata un plan de mejora y/o reposición. Lo anterior, considerando que la ausencia de insumos de aseo compromete directamente las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la adecuada operación del programa. En consecuencia, se requiere al operador garantizar el suministro oportuno, completo y conforme a lo establecido contractualmente, así como fortalecer los mecanismos de control y verificación, evitando la recurrencia de estos hallazgos. Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó para la modalidad RI una calificación favorable del 87% dentro del rango "Bueno" el operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 debió implementar de manera inmediata un plan de mejora y/o reposición.
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026. En este contexto, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 84%, el cual se discriminó dentro de un concepto "Bueno" para la operación del mes de operación PAE. Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el **"FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO"** (Ver Tabla No. 5), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en cinco (5) ítems enfocados en: la verificación de: la verificación de la totalidad de la materia prima programada; Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo y buena presentación; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; Aceptabilidad de los alimentos y Desperdicio bajo de alimentos. Por el contrario, en los siguientes seis (6) ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 73-9% para la verificación del cumplimiento del menú del día; Estandarización de porciones (por falencias en el gramaje servido); Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados (Por realizarse sin aprobación intercambios no autorizados), y finalmente, por los Elementos de estandarización (Por presentarse ausencia de estos instrumentos en los comedores escolares).

Las variables anteriormente descritas dieron lugar a la formulación de planes de mejoramiento por parte del operador, los cuales fueron verificados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no comprometieron la continuidad, calidad e inocuidad del servicio. En este proceso, se evaluó la pertinencia de las acciones, sus soportes y la veracidad de la información reportada; así mismo, en los casos en que no se evidenció su implementación o efectividad, se procedió a la aplicación de los descuentos correspondientes, conforme a lo establecido en el Comité Técnico de Seguimiento y Control del Contrato No. 2945 de 2025.

Se precisa que los ítems 35 al 37 no se encuentran correlacionados con el porcentaje de cumplimiento, al corresponder a aspectos complementarios de control. En este sentido, las visitas en campo se enfocaron en la verificación de los procesos de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias.

Por su parte, las condiciones de distribución y transporte de la materia prima se verifican a través del seguimiento técnico en la bodega principal, donde se realiza el control de despacho, el cumplimiento del plan de rutas y la trazabilidad de los productos. Esta información se complementa con los Informes de Bodega y los formatos de verificación correspondientes.

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

En cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Seguimiento, Monitoreo y Control de la Resolución 0335 de 2021, y con base en la información recolectada durante las visitas de campo realizadas en el periodo comprendido entre el 21 de enero y el 28 de febrero de 2026, se presentan los resultados asociados a los

indicadores trazadores del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Estos indicadores constituyen herramientas clave para la evaluación del desempeño de la operación en la etapa operativa, permitiendo medir el nivel de cumplimiento en aspectos relacionados con las condiciones de prestación del servicio, los estándares de calidad e inocuidad, y la adecuada ejecución de los requerimientos alimentarios y nutricionales, conforme a los lineamientos técnicos vigentes.

Así mismo, los resultados obtenidos permiten identificar fortalezas, brechas y oportunidades de mejora en la operación del programa, sirviendo como insumo técnico para la toma de decisiones por parte de la interventoría, la supervisión y la Entidad Territorial Certificada.

PROCESO	SEGUIMIENTO / ACTIVIDAD	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN	PERIODO	INDICADOR TRAZADOR / RESULTADO
Etapa Operativa	Condiciones de operación en sitio – RPS - Condiciones higiénico-sanitarias (infraestructura e instalaciones). - Implementación del plan de saneamiento (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y agua potable). - Condiciones de procesos (preparación, ensamble y distribución). - Aseguramiento y control de calidad. Control organoléptico y temperaturas: - Temperatura ambiente y tiempos de preparación. - Tiempo y temperatura de cocción. - Descongelación de alimentos. - Riesgo de contaminación biológica. - Evaluación organoléptica (apariencia, olor, sabor, textura). - Temperatura inicial y final de distribución.	- Formato Condiciones de Operación en Sitio – RPS. - Formato de Verificación de Temperaturas y Características Organolépticas – RPS.	21 al 28 de febrero de 2026	Promedio de cumplimiento condiciones de operación en sitio **(RPS): 92,8%**
Etapa Operativa	Requerimientos alimentarios y nutricionales – RPS - Aporte alimentario y nutricional. - Contenido nutricional (mínimo irreductible de proteína). - Cumplimiento del ciclo de minutas. - Intercambios de alimentos. - Tamaño de porciones por grupo etario/grado. - Inclusión de alimentos y preparaciones propias.	- Formato de Requerimientos Alimentarios y Nutricionales – RPS.	21 al 28 de febrero de 2026	Promedio de cumplimiento requerimientos alimentarios y nutricionales **(RPS): 84%**

Análisis Técnico:
Los resultados de los indicadores trazadores evidencian que la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), presenta un desempeño general favorable durante el periodo evaluado, con niveles de cumplimiento ubicados en rango "Bueno" tanto en las condiciones de operación en sitio (92,8%) como en los requerimientos alimentarios y nutricionales (84%).

No obstante, se identifican brechas en el componente nutricional asociadas principalmente al cumplimiento del ciclo de menú, estandarización de porciones y control de intercambios de alimentos, así como oportunidades de mejora en el fortalecimiento del control operativo y la supervisión en campo.

En este sentido, se requiere que el operador continúe implementando acciones de mejora orientadas a optimizar la estandarización de procesos, garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y consolidar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusión general:

En términos generales, la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare, durante el periodo comprendido entre el 21 de enero y el 28 de febrero de 2026, presenta condiciones de estabilidad y cumplimiento técnico, con un promedio cercano al 90%, lo que permite clasificar la ejecución dentro de rangos **"Buenos"**, conforme a los criterios establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Para la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), se evidenció un cumplimiento del 92,9% en "Condiciones de operación en sitio" y del 84% en "Requerimientos alimentarios y nutricionales", resultados que reflejan una adecuada implementación de los lineamientos técnicos del programa.

No obstante, se identifican brechas relevantes en componentes operativos y de control que requieren intervención prioritaria, especialmente en materia de dotación, participación ciudadana, gestión del personal manipulador y cumplimiento de obligaciones contractuales específicas.

Conclusiones específicas:

Se evidenció que las condiciones básicas de infraestructura permiten la prestación del servicio; sin embargo, persisten falencias en dotación, mantenimiento y adecuaciones, cuya responsabilidad recae en la Entidad Territorial Certificada (ETC), conforme a lo establecido en el Decreto 1852 de 2015. Estas situaciones, si bien no comprometieron la calidad ni la inocuidad de las raciones, representan riesgos potenciales que deben ser gestionados.

En relación con las Buenas Prácticas de Manufactura, se alcanzó un cumplimiento del 89%, evidenciando su implementación como base del proceso; no obstante, se identifican oportunidades de mejora en el mantenimiento de equipos y en la disponibilidad de instrumentos de medición (termómetros y grameras),

fundamentales para el control de los procesos.

Respecto a los requerimientos alimentarios y nutricionales, se identificaron desviaciones asociadas a prácticas no estandarizadas en el servido, ajustes no autorizados en los ciclos de menú y decisiones operativas no aprobadas, lo que evidencia la necesidad de fortalecer la capacitación y supervisión del personal manipulador.

Aunque no se reportaron eventos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), se requiere reforzar la aplicación de los protocolos de prevención, vigilancia y control en salud pública, con el fin de mitigar riesgos sanitarios.

Conclusión de interventoría:

La interventoría concluye que, durante el periodo evaluado, el operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE adelantó acciones correctivas mediante la formulación e implementación de planes de mejora frente a los hallazgos identificados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, los cuales, en su mayoría, permitieron la subsanación de las situaciones evidenciadas.

No obstante, en algunos casos se presentaron limitaciones en la implementación o efectividad de dichas acciones dentro de los términos establecidos, por lo cual se procedió a la aplicación de descuentos por circunstancias técnicas, conforme a los criterios definidos en el Comité Técnico de Seguimiento y Control del Contrato No. 2945 de 2025.

En este contexto, los descuentos aplicados se asocian a situaciones que incidieron en la prestación del servicio en términos de calidad, oportunidad y cumplimiento de los lineamientos técnicos, de acuerdo con la clasificación de hallazgos establecida, donde las situaciones Tipo 2 fueron objeto de mejora sin afectación económica, y las situaciones Tipo 1 generaron las respectivas deducciones contractuales.

En consecuencia, si bien la operación del PAE en el departamento de Casanare se desarrolla bajo condiciones técnicas aceptables, se identifican oportunidades de fortalecimiento en los procesos de control interno, seguimiento operativo y gestión de los planes de mejora, con el fin de consolidar la calidad y continuidad del servicio.

Así mismo, la implementación oportuna de las acciones de mejora y la articulación entre el operador, la interventoría y la Entidad Territorial Certificada contribuirán al fortalecimiento continuo del Programa de Alimentación Escolar en el departamento.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA 0351 DE 2026

ANEXO 40

Actas y registro fotográfico de visitas a comedores escolares – periodo del 21 de enero al 28 de febrero de 2026

ACTAS DE VISITA MODALIDAD RPS

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Celular: 3112632150

1203

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Paz de Ariporo		
Fecha de la visita:	26	01	2026	Hora inicio:	9:00 AM	Institución educativa:	ITENCA - Norte de Casanare		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	12:00 pm	Sede educativa:	Santa Teresita		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	10

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Capacitar al Personal en Diligenciamiento de formatos.
4 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	
5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.O	
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 (inkuidas 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	
9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Capacitar al Personal en diligenciamiento de formatos
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12 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	
13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Capacitar al Personal en dilige
Abastecimiento de agua		
14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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	
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).	0	El tanque de nivel se encuentra con filtración.

2204

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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	
17	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	Aun no se ha entregado dotación. del operador.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, estraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

45

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	0	No se tiene publicada la ficha tecnica
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	instalar menú.

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	falta elementos de Aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			71.43%
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)
35	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	
36	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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Menu Nº 1

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atencion preparado en sitio de programa de alimentacion escolar. en la IE Nuevo de casanare de Sede SANTA TERESITA, del municipio de Paz de ariporo, se presentaron las siguientes observaciones:

1. Los formatos del plan de saneamiento se encuentra en la sede, sin embargo, no se esta realizando el correspondiente control, con el diligenciamiento.
2. El tanque de nivel se encuentra fuera de servicio, debido a daños de filtracion, en la parte inferior, por lo tanto no se cuenta con agua almacenada.
3. El personal manipulador no cuenta con la dotación correspondiente al operador
4. Publicar ficha tecnica del PAE.
5. Publicar ciclo de menu.
6. Faltan elemento de aseo, escoba, Trapero, cepillo largo, cepillo de mano, recogedor.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez Castancha	Nombre: Yaisman Viguez
Documento: 1118534255.	Documento: 5381290
Cargo: Supervisor.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

2206

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-VIPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pat de Arrporo				
Fecha de la visita:	26/1/2026		Institución educativa:	Norte de Casanare					
Operador:	UT PAE CASANARE 2026		Sede educativa:	Santa Teresita					
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	10	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	5		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NEA (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	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.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.	180gr	450gr	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	35ml	1lt	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	400gr	900gr.	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)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2.	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	10	10	C
	Porcentaje de cumplimiento:			70.6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a los condiciones en la entrega de elementos de aseo en la Tenencia de cosecare Tenco, Sede Santa Teresita.

- Falto elemento de aseo, escobas, trapero, Cepillo largo, cepillo plastico, Recogedor.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montenegro C.	Nombre: Yarismar Vasquez
Documento: 1118534255	Documento: 53181290
Cargo: Supervisor.	Cargo: Comun

57

2207

Educación Aprende CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_EMPRESARIAL_DEL_NORTE_DE_CASANARE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	 X
SEDE	SANTA_TERESITA	FECHA DE VISITA	26- 02 2026		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	



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.

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 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 inferiores de protección para puertas)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 11. El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

58

2208

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4
	CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026	



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 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		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 25. 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

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 21. 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	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL		
Fecha de la visita:	26 / 01 / 2026	Hora Inicio:	10:35AM	Institución educativa:	CUPIAGUA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	01:00PM	Sede educativa:	PRINCIPAL		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	315

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	FORMATOS DEL PROGRAMA SIN DILIGENCIAR
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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: _____	NO	
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 SE EVIDENCIÓ REGISTROS DILIGENCIADOS.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	NO SE EVIDENCIÓ REGISTROS DILIGENCIADOS.
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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).	NA	
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).	NA	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 EVIDENCIÓ DOCUMENTACION PERSONAL MANIPULADOR.
17	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 SIN DOTACION
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	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 EVIDENCIÓ DOCUMENTACION.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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 ESTUFA (QUEMADORES)
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	NO	

2271

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	O	PUBLICAR FICHA TECNICA DEL PAE.
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	PUBLICAR CICLO DE MENÚ

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	O	REALIZAR ENTREGA DE FALTANTES (ESCOBA, TRAPEO).

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		66.67 %	
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)
35	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	
36	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	X	NO		SIN NOVEDAD.
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SEMANA 1 MENU 1				

Observaciones generales de la visita

DURANTE EL DESARROLLO DE LA VISITA SE EVIDENCIÓ LA FALTA DE REGISTROS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. PERSONAL CON DOTACION DEL CONTRATO ANTERIOR.
PUBLICAR FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLO DE MENÚ AUTORIZADO. REALIZAR REPOSICION DE LOS ELEMENTO DE ASEO FALTANTES
NO SE EVIDENCIO DOCUMENTACION REQUERIDA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
SANDRA MILENA HERNANDEZ	carmen Rosas.
Nombre: SANDRA HERNANDEZ	Nombre: carmen luisa Rosas
Documento: 23.324493	Documento: 33646891
Cargo: PROF. APOYO INTERVENTORIA	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Rosaluisa Acevedo	
Nombre: Rosaluisa A	Nombre:
Documento: 46377538	Documento:
Cargo: Economa.	Cargo:

62

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CUPIAGUA	FECHA DE VISITA	29/1/2026		HORA INICIO:	9:15 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	



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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Formatos sin diligenciar		



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	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		No cumple	X
Observaciones:			

Educación Aprender / Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	SG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido

Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 06	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Formato sin diligenciar



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Item 17. 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: Personal sin dotacion



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

Item 16. 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		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 30. 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: realizar mantenimiento a la estufa.



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

Item 32. 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)

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Fecha técnica sin publicar.

2274

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Nunchia		
Fecha de la visita:	27	01	2026	Hora inicio:	10:50 AM	Institución educativa:	Salvador Camacho		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	11:30 AM	Sede educativa:	El Pedregal		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		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 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.		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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .		1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		0	No se realiza el diligenciamiento.
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.		N.O	
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 presencia 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).		0	Instalar barrera física en la puerta de la cocina que comunica con el exterior y el comedor
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	Control de plaga sujeto a cronograma.
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 se observan diligenciados
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos				
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		0	No se han diligenciado los formatos.
Abastecimiento de agua				
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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	Lavado de tanque sujeto a cronograma
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: 27-01-2026 (Calificar cuando aplique).		1	

05

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2020	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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	
17	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	No cuenta con dotacion
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

2276

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VSPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	0	No se tiene instalado la ficha tecnica del pae,
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Instalar menu autorizado.

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida	0	Falta elementos de aseo por entregar.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
					67,86 %			
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 (0) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	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	
36	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	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Menu Nº 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio del programa de alimentacion escolar en la sede El pedregal de la Institucion Educativa Salvador camacho del municipio de nunchia, se presentaron las siguientes observaciones.

1. Los formatos del plan de saneamiento se encuentra en la sede, sin embargo no se encuentran diligenciado los de limpieza y desinfeccion, plagas, Residuos
2. Se requiere realizar control de plagas, en el restaurante escolar y alrededores
3. Se debe realizar instalacion de Guarda escobas en las puertas de la cocina y el comedor con el exterior.
4. Control de plagas esta sujeta cronograma establecido por el operador.
5. Lavado de tanque sujeta a cronograma establecido por el operador.
6. No cuenta dotacion de manipuladora de alimentos.
7. Se debe instalar ficha tecnica del pae, con su respectiva informacion
8. Se debe instalar menu autorizado.
9. Faltan elementos de aseo por entregar.
10. Se observa el realistamiento de menú Nº 2.
11. Se Verifica la materia prima donde se observa en buen estado y en cantidades suficiente para las preparaciones programadas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez C	Nombre: Milva Tavara
Documento: 1118534255	Documento: 1192795836
Cargo: Supervisor.	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

67

2217

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia		
Fecha de la visita:	27/01/2026	Institución educativa:	Salvador Camacho.				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	El Pedregal				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	12	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	5

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	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.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.	216gr	450gr	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	42 ml	1L.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	480gr	900gr	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)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diarianamente)	10	10	C
Porcentaje de cumplimiento:				70.6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Se realiza Visita tecnica, de seguimiento y control a las condiciones en la entrega de elementos de aseo en la I.E. ITENCA, Sede Santa Teresita.

y falta entrega de elemento de aseo, trapero, cepillo largo, cepillo plastico, recogedor.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: José Montañez C.	Nombre: Milena Tavera
Documento: 1118534255	Documento: 1109295836
Cargo: Supervisor	Cargo: manipuladora

68

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG INTERVENTORÍA	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR_CAMACHO_ROLDAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO RURAL	
SEDE	EL_PEDREGAL	FECHA DE VISITA	27/01/2026		HORA INICIO:	10:51 a.m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a.m.	



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.

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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

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:			



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:			

Educación Alimentos	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple		No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 21. 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. 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	Almacenamiento

Item 23. 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	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

2290

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	27 / 01 / 2026	Hora inicio:	8:30am	Institución educativa:	JOSUE CORAZON COMPLEJO EDUCATIVO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	9:45am	Sede educativa:	NUEVA MAGUNO		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	20

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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	Actividad sujeta a 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	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) 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.
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).	N.A	

21

2231

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2021	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 de aptitud para manipular alimento.
17	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	No cuenta con dotación.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se hace uso de tapabocas ni de gorro.
19	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 asistencia a la capacitación.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

72

2222

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	0	No cuenta con la publicación de la ficha técnica del PAE.
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No cuenta con la publicación de los ciclo de menus.

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Faltan elementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		74,07%	
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 (S) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	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	
36	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	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #1 - Menú #2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de condición de operación a la preparación del servicio en la sede Nueva Hagüita, en la cual se evidencia:

-Proceso de preparación de los componentes correspondiente al menú Nº 2.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: Nuter Pena
Documento: 1.052.884.984	Documento: 1006405589
Cargo: Prof. Apoyo Inter	Cargo: manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Casanare Alcaldía Aprender

23

2223

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchia				
Fecha de la visita:	22/01/2026	Institución educativa:		SALVADOR CAMACHO ROLDAN					
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:		NUEVA MANGUITO					
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servidos:	20	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	5		

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.	Una	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	Una	0	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	90g	500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	900ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	800g	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).	500ml	500ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5u	5u	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5u	5u	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5u	7u	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	0	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	10 pares	13 pares	C
				88 %

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Enero 2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nyrd Vargas	Nombre: Nolfi Peña
Documento: 1.052.384.984	Documento: 40645589
Cargo: Prof. Apoyo Inter	Cargo: manipuladora de alimentos

74

2024

Educación · Alimentos · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR_CAMACHO_ROLDAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO RURAL	 X
SEDE	NUEVA_MAGÜITO	FECHA DE VISITA	27/01/2026		HORA INICIO:	06:30 a.m	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	09:45 a.m	



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 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	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		No cumple	X
Observaciones:	No cuenta con la dotación.		



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

Item 19. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No se hace uso de tapabocas ni de gorro.		

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	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. 06	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. 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:			



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	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 implementos de aseo.		

2226

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	28	01	2026	Hora inicio: 12:00pm	Institución educativa:	Victor Gomez Corredor	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:30pm	Sede educativa:	Principal	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	38

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se observa formatos de LyD.
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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 angeos en aberturas entre techo y pared del 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 se ejecuta al cronograma por el operador
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 formatos de control de plagas
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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 de identificar recipiente
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No cuenta con formatos de control de plagas
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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 por parte del cronograma del operador
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).	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección se observa tanque con suciedad.

27

2227

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: PO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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	Evidenciar certificado médico
17	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	Realizar entrega de dotación segun contrato vigente.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Adjuntar en carpeta certificado en B.P.M continuo.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo [lácteos y cárnicos etc.] en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Publicar e identificar area
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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 industrial presenta daño en fogones
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

20

2228

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	O	Publicar ficha tecnica PAE
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclos de menú.

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	O	Realizar entrega de implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			53.33 %
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)
35	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	
36	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	
37	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 tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar del municipio de Tamara. I.E Victor Gomez Corredor - Principal.

Se evidencia materia prima almacenada (fruver, abarrotes, proteinas) en buen estado cumple con las condiciones de calidad.

No se evidencia carpeta operativa en sitio. Hacer llegar carpeta con formatos para diligenciar, del plan de saneamiento básico.

-Se anexa checklist de implementos e insumos de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez G.	Nombre: Veronica Herrera.
Documento: 1057587329	Documento: 1056784485
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

29

2224

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara		
Fecha de la visita:	28/1/2026	Institución educativa:	Victor Gomez Contador				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Principal				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	38	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	5

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	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.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	2	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	6849	500g	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	N.C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1.3L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1.5K	900gr	N.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)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	* 2 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)	60 PAR	60 PAR	C
Porcentaje de cumplimiento:				64.7 %

Observaciones

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

Item 15 = El 2 par de Guantes de caucho se realizará con la proxima entrega de implementos de aseo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldin Ramirez Gonzalez	Nombre: Veronica Herrera
Documento: 1057593328	Documento: 1056784983
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora.

40

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR_GOMEZ_CORREDOR	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	VICTOR_GOMEZ_CORREDOR	FECHA DE VISITA	28/01/2026		HORA INICIO:	12:00 p. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	



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.

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:	instalar angeo en abertura entre techo y pared del área de almacenamiento.		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 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		No cumple	X
Observaciones:	No se evidencia registro de limpieza y desinfección, se observa tanque con suciedad.		

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 15/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 21. 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 22. 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 23. 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	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 30. 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 industrial presenta daño en fogones		

2232

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	28 / 01 / 2026	Hora inicio: 10:40 am	Institución educativa:	Victor Gomez Corredor	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 11:45 am	Sede educativa:	Quebrada Honda	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	10

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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 de protección 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 se ajusta a cronograma por parte 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	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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 se ajusta a cronograma por parte del operador.
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: 26-Ene-26 (Calificar cuando aplique).	1	

83

2233

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-YRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 en carpeta certificado medico.
17	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	Realizar entrega de dotación según contrato vigente
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Adjuntar en carpeta certificado en B.P.M continuo.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

8A

2234

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-RPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	O	Publicar Ficha tecnica PAE
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	O	Publicar ciclos de menú.

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	O	Pendiente entrega de implementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			75.86 %
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)
35	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	
36	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	
37	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 tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Quebrada Honda del municipio de Tamara, con el fin de verificar las condiciones de operación del Programa de Alimentación Escolar.

Se evidencia materia prima almacenada (frutas, abarrotes, lacteos y carnicos) en buen estado cumplen con las caracteristicas de calidad.

- Adjuntar en carpeta operativa certificado, medica, B.P.M.
- Manipuladora de alimentos con dotación del contrato anterior.

*Por condiciones climaticas, manipuladora de alimentos trae agua para los preparados debido a que el agua presenta con turbidez color amarillo, no cumple con las caracteristicas organolepticas y no es apta para el consumo.

- El agua es traida desde la casa en botellas y/o garrafones.

*Faltante de implementos de aseo. se anexa check list. de Aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Yankary Natalia S
Documento: 1057587329	Documento: 1118530679
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Economica
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

95

2235

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA				
Fecha de la visita:	28 01 2026	Institución educativa:	Victor Eamez Gonzalez						
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Retiro de Honda						
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	10	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	5		

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	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	100gr	500gr	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.35L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	400gr	900gr	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)	5	3und	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	3und	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	3und	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 PAR *	1 PAR	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 ROLLOS	1	N.C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	60 PAR	60 PAR	C
Porcentaje de cumplimiento:				35.3 %

Observaciones

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

Item 15 = la segunda entrega de 1 Par de guantes de caucho se realizará en la siguiente entrega de implementos de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Carolina Gomez Gonzalez	Nombre: Yankary S.
Documento: 1057557908	Documento: 1118530674
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Economia.

46

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

8236

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR_GOMEZ_CORREDOR	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO RURAL	 X
SEDE	QUEBRADA_HONDA	FECHA DE VISITA	28/01/2026		HORA INICIO:	10:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:45 a. m.	



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.

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:	Instalar barrera de protección inferior en puerta de ingreso al comedor escolar.		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 12. 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:			

1237



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Ítem 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódico del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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	
Observaciones:	Actividad de limpieza y desinfección se ajusta a cronograma por parte del operador.		



Fotografía No. 06	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 periódico del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
(Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Ultima limpieza y desinfección realizada: 26 Enero 26		



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

Ítem 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 21. 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. 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:			

0238

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	PORE	
Fecha de la visita:	28 / 01 / 2026	Hora inicio: 11:00 am	Institución educativa:	EL BANCO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 1:00 pm	Sede educativa:	ALAMIRA	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	5

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4 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	
5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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	Actividad sujeto a cronograma del operador UT PAE CASANARE 2026.
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 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12 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	
13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua		
14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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 UT PAE CASANARE 2026.
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 la actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26/01/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

89

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 cuentan con certificado medico de aptitud para manipular alimento
17	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 NO cuenta con dotacion.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal manipulador NO cumple con gorro ni tapabocas.
19	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 capacitacion en BPM.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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 que los neveras requieren de mantenimiento.
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

2240

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	0	No cuenta con la publicacion de la ficha tecnica del PAE.
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No cuenta con el ciclo de menú publicado.

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Faltan elementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
					70.1 - 73,3 %			
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)
35	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	
36	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	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana # 1 - menú Nº 3.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de condición de operación a la prestación del servicio en la sede Altamira, en la cual se evidencia: - Cumplimiento en la entrega del menú Nº 3 en cuanto a horario y gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: María Lucia Rojas
Documento: 1.052.574.804.	Documento: 1118539166
Cargo: Prof. Apoyo Inter	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

91

2247

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	RRE			
Fecha de la visita:	28/01/2026	Institución educativa:	EL BANCO				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	ALAMIRA				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	5	No de manipuladoras:	Una	No de días de prestación:	5

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.	Una	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	Una	Una	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	22.5g	500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	Una	Una	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1.75ml	2000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1.75g	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	500ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5 u	Una	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5 u	One	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5 u	Una	N.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)	Un rollo	Un rollo	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	10 u	0	N.C
Porcentaje de cumplimiento:				41.17 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Enero 2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	María Lucia Rojas
Documento: [illegible]	Nombre: María Lucia Rojas
Cargo: Prof Apoyo PAE	Documento: 1119538166
	Cargo: manipuladora de alimentos

92

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PORE	
Fecha de la visita:	23/01/2026	Institución educativa:	EL BANCO ALAMIRA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:			
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	5

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana # 1- MENU N°3 (Pollo asado, arroz con fideo, Ensalada, Verdura cocida, jugo de pitha y colada de avena).					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumplió) 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 características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N.O
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

Se evidencie cumplimiento en la entrega de l menú N°3.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Maria Lucia Rojas
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: Maria Lucia Rojas
Documento: 1.057.581.464	Documento: 47735916
Cargo: Nutr. Dietista Inter	Cargo: Manipuladora de alimen.

2243

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 COLOMBIA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VR-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

Ejecutor territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	PORE		
Fecha de la visita:	28/01/2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria 1	Institución educativa:	EL BANCO	Sede educativa:	ALGARROBO
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.		SIMAT:		No Servicios:	5

Tipo de Complementación: Almuerzo

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 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
Pollo asado	Pollo asado	C		35g				35g			C		C		C		C											C	
Arroz con fideo	Arroz con fideo	C		75g				52g			C		C		C		C											C	
Pure de papa	Pure de papa	C		72g				70g			C		C		C		C											C	
Verdura cocido	Verdura cocida	C		60g				60g			C		C		C		C											C	
Jugo de fruta	Jugo de fruta	C		201				200			C		C		C		C											C	
Hojuela de avena	Hojuela de avena.	C		122				120			C		C		C		C											C	

Porcentaje de cumplimiento: 100

Observaciones:

Se realiza verificación en cuanto al peso de la porción correspondiente al mes N° 3, para lo cual se obtiene cumplimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	María Lucia Reyes.	
Nombre: Nikol Vargas	Nombre: María Lucia Reyes	Nombre:
Documento: 1.052.594.984	Documento: 1118538166	Documento:
Cargo: Prof Apoyo Inter	Cargo: Manipuladora de alimen	Cargo:

Alimentos Aprender

212

Educación Alimentos	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_BANCO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ALTAMIRA	FECHA DE VISITA	28/01/2026		HORA INICIO:	11:00 a.m	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	01:00 p.m	



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_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	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	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		No cumple	X
Observaciones:	Personal manipulador NO cuenta con la dotación.		



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

Item 19. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Personal manipulador NO cuenta con gorro ni tapabocas.		

Educación Aprendo	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	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. 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	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. 08	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. 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 evidencia que las neveras requieren de mantenimiento.		



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 elementos de aseo.		

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Arroz con fideos.	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Pure de papa.	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Jugo de piña.	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Colada de avena.	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

2247

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	TAURAMENA	
Fecha de la visita:	29	01	2026	Hora inicio: 8:20 am	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 9:30 am	Sede educativa:	LA ESPERANZA	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	20

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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 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	
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	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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	
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: 23-01-26 (Calificar cuando aplique).	1	

98

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 certificación medica
17	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	Se observa Personal manipulador con dotación del contrato del año pasado
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

09

2249

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
32	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)	0	No se evidencia Ficha tecnica
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No se evidencia ciclo de menu
Verificación de implementos de aseo			
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Faltantes de elementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
					77.78 %			
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)
35	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	
36	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	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana					menu N 4 Semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la institución Educativa Tecnica Empresarial del llano Sede la Esperanza con el Fin de verificar las condiciones higienico sanitaria y Prestación de Servicio del Restaurante Escolar donde se evidencia lo siguiente:

* Se observo materia prima en optimas condiciones para las preparaciones del menu N 4 y 5 de la semana 1
* Personal manipulador no cuenta con dotación del contrato vigente y certificado medico
* Se observa prealistamiento de la materia prima correspondiente al menú N 4, dando cumplimiento al ciclo de menu.
* No se evidencia Ficha tecnica y ciclo de menú

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mardoky Bustos	Nombre: - Maria Pedraza
Documento: 1.118.544.617	Documento: - 23.467.473
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - manipuladora alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

100

2250

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	29/12/2026	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	LA ESPERANZA				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	20	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	4

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	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	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)	4	4	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	60 und	60 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				52.9 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Botos R.	Nombre: - Maria V Pedraza
Documento: 1.118.544.617	Documento: - 23467473
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - Manipuladora alim.

101

2257

Educación Aprender / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICA_EMPRESARIAL_DEL_LLANO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA_ESPERANZA	FECHA DE VISITA	29-01-26		HORA INICIO:	8:20 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



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.

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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	os

Item 12. 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 retulado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación Aprendo	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 17. 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 observa personal manipulador con dotación del contrato del año pasado



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 21. 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 22. 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 22. 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	Almacenamiento

Item 23. 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:

2257

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-YRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	29	01	2026	Hora inicio:	12:00pm	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	1:15pm	Sede educativa:	AGUA BLANCA		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	11

	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
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		
1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	0	Lavaplatos Presenta Filtración de agua generando acumulación de Agua
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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencia registros diligenciados
4 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	
5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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	Instala barreras inferiores en puertas 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	
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 se evidencia registros diligenciados
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12 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	
13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencia registros diligenciados
Abastecimiento de agua		
14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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	
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).	N.A	

104

2254

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2025	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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
17	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	No cuenta con dotación (Personal nuevo)
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

105

2255

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
32	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha térica 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)	0	No se evidencia Ficha tecnica del PAE
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No se evidencia ciclo de Menú Publicado
Verificación de implementos de aseo			
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Faltantes de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		61.54 %	
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)
35	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	
36	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	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					menu 4 Semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa tecnica Empresarial del llano sede Agua Blanca con el fin de Verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación del servicio del Restaurante Escolar:

* Se observa materia prima en buenas condiciones para las preparaciones y con Fecha de Vencimiento vigente
* Diligenciar Formatos del plan de Suministro
* personal manipulador no cuenta Con dotación ni certificado medico
* No Se evidencia Ficha tecnica del PAE y ciclos de menus Publicado
* Al momento de la visita los estudiantes se encontraban Consumiendo el complemento alimentario del menu N 4. de la Semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda A. Bustos R	Nombre: Claudia Parra
Documento: 1.118.544.617	Documento: 52810499
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: manipuladora alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

106

2256

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	29/01/2026	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	AGUA BLANCA				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	11	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	4

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	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	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, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente)	60 und	60 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				52.9 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Claudia Marra
Documento: 1.118.544.617	Documento: 52.810.[illegible]2
Cargo: Prof. Apoyo Interventoría	Cargo: Manipuladora de alimentos

107

2257

Educación Alimentación | Gobernación de Casanare |	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES**	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICA_EMPRESARIAL_DEL_LLANO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	AGUA_BLANCA	**FECHA DE VISITA**	29/01/2026		**HORA INICIO:**	12:00 p. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:15 p. m.	



Fotografía No. 01	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	

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 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 inferiores de protección para puertas)	

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	instalar barreras inferiores en puertas del área preparación		



Fotografía No. 04	s
Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 12. 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

Item 17. 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:	No cuenta con dotación personal manipulador		



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 21. 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 21. 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 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Almacenamiento

Item 24. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2259

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TAURAMENA		
Fecha de la visita:	29	01	2026	Hora Inicio:	10:15am	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	11:30am	Sede educativa:	CHAPARRAL		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	11

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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencia registros diligenciados
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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 angeos en ventanas 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: _____	NO	
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 se evidencia registros diligenciados
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se evidencia registros diligenciados
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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).	NO	
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: 24-01-2026 (Calificar cuando aplique).	1	

110

2260

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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
17	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	Se observa personal manipulador con dotación del contrato del año pasado
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

132

2267

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
32	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)	0	No se evidencia Ficha tecnica del PAE
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	No se evidencia ciclo de menu publicado
Verificación de implementos de aseo			
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Faltantes de elementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		66.67%	
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)
35	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	
36	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	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Menu N 4 Semana 1

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa Tecnica Empresarial del llano sede chaparral con el Fin de Verificar las condiciones higienico sanitarias y prestación de servicio del Restaurante Escolar donde se evidencia lo Siguiente:

* Se observa materia prima en buenas condiciones en Cantidades completas para las preparaciones
* Se observa el prealistamiento de la materia prima correspondiente al menú N 4 de la semana 1, dando cumplimiento al ciclo de Menú
* Diligenciar Formatos del plan de saniamiento
* Personal manipulador no cuenta con la dotación del contrato vigente
* No se evidencia Ficha tecnica del PAE y ciclo de Menú Publicado

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Delia Ramosa	
Nombre: 1062907711	Nombre: Nayda M. Bustos Romero
Documento: Deliamosa	Documento: 1.118.544.617
Cargo: manipuladora Alimentos	Cargo: Profesional de Apoyo
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

112

1262

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-A1-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena			
Fecha de la visita:	29/01/2026	Institución educativa:	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO					
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	CHAPARRAL					
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	11	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	4	

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	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	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)	4	4	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	4	4	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	1	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	60 und	60 und	C
Porcentaje de cumplimiento:				52.94 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Elementos de aseo para cuatro días

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos Romero	Nombre: Deliaromas
Documento: 1.118544617	Documento: 1052923911
Cargo: Prof Apoyo Interventoría	Cargo: Manipuladora Alimentos

113

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICA_EMPRESARIAL_DEL_LLANO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CHAPARRAL	FECHA DE VISITA	29/01/2026		HORA INICIO:	10:15 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:30 a. m.	



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.

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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	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 angeos en ventanas del área de preparación		

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Ítem 12. 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 17. 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 observa personal manipulador con dotación del contrato del año pasado.

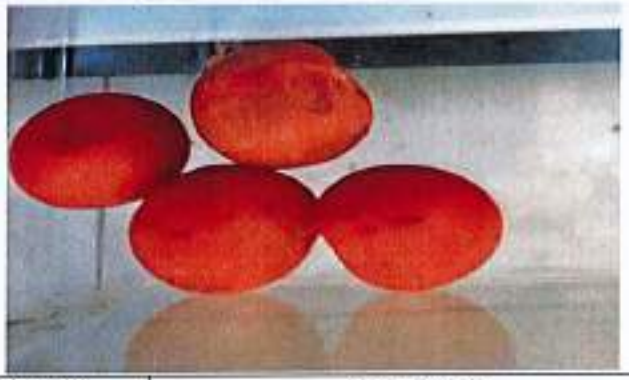


Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 21. 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 22. 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	Almacenamiento

Ítem 24. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

2265

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	AGUAZUL	
Fecha de la visita:	29	01	2026	Hora Inicio: 8:00AM	Institución educativa:	CUPIAGUA	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 9:00AM	Sede educativa:	UNETE	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	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.	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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	NO SE EVIDENCIÓ PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	1	
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 EVIDENCIO PRESENCIA DE ANIMALES RASTREROS.
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).	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: _____	NO	
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 SE EVIDENCIAN REGISTROS
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de resíduos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	NO SE EVIDENCIÓ REGISTROS EN SITIO.
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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).	NO	
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).	0	NO SE EVIDENCIÓ REGISTROS DE LA ACTIVIDAD. ASI COMO EL PLAN DE SANEAMIENTO.

116

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 EVIDENCIO CERTIFICADO MEDICO.
17	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	PERSONA MANIPULADOR SIN DOTACION.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	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 EVIDENCIO PLAN DE CAPACITACION
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	CAPACITAR EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAM
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	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	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	NO	

2267

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2020	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	0	NO SE EVIDENCIO PUBLICACION
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	SIN PUBLICAR

Verificación de Implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	NO SE ENTREGO ESCOBAS, TRAPEADO, RECOGEDOR.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
							60.00 %	
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)
35	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	
36	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	
37	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 DE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EVIDENCIANDO FALTA DE REGISTROS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO SE REQUIERE CAPACITAR AL PERSONAL EN PROGRA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	SANDRA HERNANDEZ	Nombre:	Yessica Zuniga
Documento:	23.324.493	Documento:	1033 653 899
Cargo:	PROF. INTERVENTORIA	Cargo:	Manipuladora Alimentos.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

2.18

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL
Fecha de la visita:	29 / 01 / 2026	Hora inicio:	9:15AM	Institución educativa:	CUPIAGUA
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	10:30AM	Sede educativo:	MANOGUA
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos	No de servicios:

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.	1	
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 son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	NO SE EVIDENCIÓ REGISTROS DEL PROGRAMA
4	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	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	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: _____	NO	
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 SE EVIDENCIÓ REGISTROS
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	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	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	NO SE EVIDENCIÓ REGISTROS
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) 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).	NO	
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).	0	DILIGENCIAR REGISTROS DEL PROGRAMA

2269

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	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 EVIDENCIO CERTIFICADO MEDICO
17	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 SIN DOTACION
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	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 EVIDENCIÓ PLAN DE CAPACITACION
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	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	
23	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	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	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	
26	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	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, estraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	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	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	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	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	NO	

120

2270

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

32	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)	0	PUBLICAR FICHA TECNICA
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	SIN PUBLICAR

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	REALIZAR REPOSICION

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			66.67 %
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)
35	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	
36	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	
37	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 DE SEGUIMIENTO MONITOREO CONTROL DONDE SE EVIDENCIÓ

PERSONAL MANIPULADOR SIN DOTACION, NI DOCUMENTACION CAPACITAR EN DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, PUBLICAR FICHA TECNICA DEL PAE Y CICLOS DE MENU.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: SANDRA MILENA ARIZA FERNANDEZ	Nombre:
Documento: 13.324.493	Documento:
Cargo: PROF. APOYO / INTERV.	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre: Johanc Torres R	Nombre:
Documento: 1116542593	Documento:
Cargo: economa.	Cargo:

121

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	UNETE	FECHA DE VISITA	29/01/2026		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a. m.	



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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No se evidenció plan de saneamiento basico en el sitio.		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 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		No cumple	X
Observaciones:	No se evidenció registro de la actividad, así como tampoco plan de saneamiento basico.		

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador		
Ítem 16. 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		No cumple	X
Observaciones:	No se evidenció certificado medico. Dotacion de años anteriores		



Fotografía No. 06	Personal_manipulador		
Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.			
Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No se evidenció, plan de capacitacion de la misma.		



Fotografía No. 07	Almacenamiento		
Ítem 21. 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:			



Fotografía No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución		
Ítem 26. 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. 09	Participación_ciudadana		
Ítem 32. 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		No cumple	X
Observaciones:	No se observó, ficha técnica del PAE, ni ciclos de menu en la sede.		



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana		
Ítem 39. 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:			

ACTAS DE VISITA MODALIDAD RI

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Celular: 3112632150

2274

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	28/01/2026	Horario:	Inicio:	Terminación:	MUNICIPIO:
Numero de servicios:	28		8:30am	9:30am	TAMARA

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	ARTURO SALAZAR MEDINA - PRINCIPAL			Facil acceso: ✓	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo:	/
Nombre del conductor:	/	Doc. Identidad:	/	Placa del vehiculo:	/

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 vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N.O
5	El vehiculo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehiculo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehiculos 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 3°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 caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura)	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho o hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (efectados 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 saborizada UHT chocolate	EL RECREO	-	312	15 FEB 26	C	C	C	C	N.O
Brownie	FINATTA	-	20/01/26	08/02/26	C	C	C	C	N.A
Mermelada	Componente.	-	-	-	C	C	C	C	N.A

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)	N.C	20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.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)	N.C

Porcentaje de cumplimiento (%): 96.92 %

Observaciones: No se entregaron elementos de aseo en la sede educativa por parte del operador. Aceptable.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leidy Yamile Pardo A.	Nombre: Leidy Yamile Pardo A.
Documento: 1218537632.	Documento: 1218537632.
Cargo y tel: Interventoria - 3178305885	Cargo y tel: Docente Prof. 3143674885

124

Educación Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	FECHA DE VISITA	28 01 2026		HORA INICIO:	8:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



Fotografia No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

2.276

Educación · Alimentación Aprendizaje · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

2277

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: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	28/01/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:			8:45am	10:00am	PORE

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	RAFAEL URIBE URIBE / SIMON BOLIVAR		Facil acceso	X	Difícil acceso
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo	/
Nombre del conductor:	/	Doc. identidad	/	Placa del vehiculo	/

Califique según 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.	C	4	El vehiculo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	N-O
5	El vehiculo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	N.O	6	El vehiculo 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 caracteristicas organolepticas (color, olor, sabor y textura).	C
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presento moho u hongo, abombamiento, etc.)	C	14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), desmejorando su apariencia.	N.A
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.
Arepa Hot	Recreo	N.O	008	09/05/26	C	C	C	C	N.O
Muffin sabor arequipe	Finalha	N.O	20/01/26	05/02/26	C	C	C	C	N.A.
Naranja	Comprobrate	N.A	N.A	N.A	C	C	C	C	N.A

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)	N.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).	N.C

Porcentaje de cumplimiento (%) 84.62 % Aceptable.

Observaciones

Se evidencia que el operador UT PAE Casanare 2026 no entrego elemento ni producto de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Nikol Lorena	Nombre:	Elsa Rabiela Fuentes
Documento:	1.057.574.464	Documento:	23.794.895
Cargo y tel:	Profesional Inter	Cargo y tel:	Docente

127

2278

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL_URIBE_URIBE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	SIMON BOLIVAR	FECHA DE VISITA	28/01/2026		HORA INICIO:	08:45 a.m	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a.m	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 3.Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 15.El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

N25

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

Fotografia No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION			Fotografia No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 15.El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.				Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografia No. 07	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION			Fotografia No. 08	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION		
Item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.				Item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			





Fotografia No. 09	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION			Fotografia No. 10	Participación_ciudadana		
Item 18.Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.				Item 39. 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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

ACTAS DE REUNION

SPQR

2280

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	SIGLO XXI	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAURAMENA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	26-Enero-26	HORA INICIO:	11:30 a.m.		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	12:00 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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	Jenny Shirley Pinto Mendoza	1115910615	Manipuladora Alimentos	3103310107
2	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Prof. Interventoria	3112632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestación, de servicio modalidad Preparado en sitio en la I.E Siglo XXI-Principal del municipio de Tauramena.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se ingresa al restaurante escolar de la Institución Educativa, donde se evidencia prestación de servicio modalidad Ración Preparada en Sitio, cumpliendo con minuta programada para el día; semana 1 menú 1, se observa, Componentes del plato servido, cumplen con las condiciones de calidad optas para el consumo.
Materia prima en buen estado de madurez, cumplen con las condiciones de almacenamiento, dentro de las Fechas de vencimiento,
Plato servido cumple con las condiciones organolepticas (olor, color, sabor y textura)

2287

Educación	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jenny Pinto	NOMBRE:
CEDULA: 1.115.916.615	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Esteban Ramirez Correa	NOMBRE:
CEDULA: 1053338328	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2282

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E SIGLO XXI PRINCIPAL	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
		FECHA DE VISITA	28/01/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	11:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		DURACIÓN HORAS:		

TEMA: Verificar la prestación de servicio modalidad Preparado en Sitio en la I.E SIGLO XXI Principal del municipio de Tauramena.

OBJETIVO: 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 propósito 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.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: Se ingresa al restaurante escolar de la Institución Educativa donde se evidencia prestación de servicio modalidad ración preparada en sitio cumpliendo con minuta programada para el día semana 1 menú 1, se observa componentes del plato servido cumplen con las condiciones de calidad aptas para el consumo materia prima en buen estado de madurez cumplen con las condiciones de almacenamiento dentro de las fechas de vencimiento, plato servido cumple con las condiciones organolépticas olor color sabor y textura.



Fotografía No. 01	VERIFICACIÓN DE SERVICIO



Fotografía No. 02	VERIFICACIÓN DE SERVICIO



Fotografía No. 03	VERIFICACIÓN DE SERVICIO



Fotografía No. 04	VERIFICACIÓN DE SERVICIO

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG Universidad

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico Diversificado	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Monterrey	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Olimpico	FECHA VISITA:	26-Enero-26	HORA INICIO:	8:30 a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 3985 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	10:00 a.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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	Carmen Luisa Ramirez	23741900	Docente	3118477552
2	Carmen Chaparro	24230519	Docente	
3	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Prof. Interventoria	3172632750
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestación de servicio modalidad Ración Industrializada en la Institución Educativa Tecnico Diversificado sede Olimpico del municipio de Monterrey.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se verifica la entrega de raciones Industrializadas del Programa de Alimentación Escolar, programadas para dar cumplimiento a, Semana 1, menú 1 al menú 5 según ciclo de menú; Se verifica, condiciones de calidad y cantidad de los componentes entregados (lacteos, derivados del cereal, frutas y Dulce).

Las raciones corresponden al N° de estudiantes focalizados segun reporte de SIMAT corte enero 20 del 2026.

Componente fruta en buenas condiciones de calidad
Componente lacteo y cereal dentro de la fechas de vencimiento vigente aptos para el consumo
Se, socializa condiciones de entrega de la Ración Industrializada con Docentes de la institución Educativa. No se realiza entrega de implementos e insumos de aseo (Escoba, Trapero, Recogedor, Desinfectante, Detergente y bolsas).

2284

Educación	Caldas	Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	ESG	FO-AT-AR-07	19/01/2026	Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Carmen Luisa Ramirez	FIRMA: Carmen ch
NOMBRE: CARMEN LUISA RAMIREZ	NOMBRE: Carmen Chaparro A.
CEDULA: 23.541.900	CEDULA: C.C. 24'230.591
FIRMA: Luz Elizabeth Ramirez G	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Contadora	NOMBRE:
CEDULA: 1057589328	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2285

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2028

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	LE TEC DIVERSIFICADO - OLIMPICO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MONTERREY	**URBANO**	X
						RURAL	
		FECHA DE VISITA		26/01/2026		8:30 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**		2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 a. m.
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X		**DURACIÓN HORAS:**	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X	

TEMA: Verificar la prestación de servicio modalidad Ración Industrializada en la Institución Educativa Técnica **DIVERSIFICADO sede OLIMPICO** del municipio de Monterrey.

OBJETIVO: 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 propósito 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.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN:** Se verifica la entrega de raciones Industrializadas del Programa de Alimentación Escolar programadas para dar cumplimiento a Semana 1 menú 1 al 5 según ciclos de menú: Se verifica condiciones de calidad y cantidad de los componentes entregados (lácteos, derivados del cereal, frutas y dulces)



Fotografía No. 01	VERIFICACIÓN DE SERVICIO



Fotografía No. 02	VERIFICACIÓN DE SERVICIO



Fotografía No. 03	VERIFICACIÓN DE SERVICIO



Fotografía No. 04	VERIFICACIÓN DE SERVICIO

2286

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Nuestra Señora de Moreno	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Panorama	FECHA VISITA:	26 de Enero/26		HORA INICIO:	8:20 Am	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	9:20 Am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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	Claudia Patricia Moreno	1115856299	Coordinadora	3133952479
2	Jose Montañez C.	1118534355	Supervisor	3112332150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizo Seguimiento y socializacion de Programa de la estrategia de Racion Industrializada en la Sede Panorama, Operada por la UT PAE Casanare 2026 Ubicado la sede En el municipio de Paz de ariporo.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:20 Am horas, se da Inicio a una reunion de socializacion con la Coordinadora Claudia Patricia Moreno, en la misma Sede donde se trataron los siguientes Temas:

1. Socializacion del programa de la modalidad Racion Industrializado
2. Inspeccion y levantamiento de acta de Infraestructura del Restaurante escolar.
3. Presentacion del Operador UT PAE Casanare 2026.

2287

Educación | Casanare | Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG INDEPENDENCIA

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: CLAUDIA PATRICIA MORENO	NOMBRE:
CEDULA: 1'115.956.209	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1118534255	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

2288

Educación Aprender | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	IE INTENCA SEDE PANORAMA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO**	X
		FECHA DE VISITA	26/02/2026			**RURAL**	
					HORA INICIO:	8:20 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:20AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X	

TEMA: PRESENTACION DEL PROGRAMA DE RACION INDUSTRIALIZADA

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control a la implementación de la fase preoperativa para el contrato de prestación de servicio 2945 de 2025 especificamente en lo relacionado con la ejecución del plan de capacitación continuo, dirigido al persode alimentos como actores del programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare.	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** 1. SOLCIALIAZACION DEL PROGRAMA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA. 2.INSPECCION Y LEVANTAMIENTO DE ACTA DE INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE ESCOLAR. 3.PRESENTACION DEL OPERADOR UT PAE CASANARE 2026.

MUNICIPIOS:



Fotografia No. 01	REUNION SEDE PANORAMA



Fotografia No. 02	REUNION SEDE PANORAMA



Fotografia No. 03	REUNION SEDE PANORAMA



Fotografia No. 04	REUNION SEDE PANORAMA

438

2289

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

LSG INTERVENTORIA

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Normal Superior Monterey	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Monterey	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	26-01-26	HORA INICIO:	9:30 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:40 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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	Ligia Esther Rojas	52055773	Rectora	3014312450
2	Nayda Mardady Bustos Romero	1.118544.617	Prof. Apoyo Inter.	3112632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Visita de seguimiento y control a la Institución Educativa Normal Superior de Monterrey con el Fin de verificar La modalidad Ración Industrializada del contrato 2945 de 2025 programa de Alimentación Escolar PAE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9.30 am se da inicio al proceso de verificación de la ración industrializada del programa de Alimentación Escolar a la Institución Educativa Normal Superior de Monterrey donde se evidencia lo siguiente:

- La entrega de los componentes de la RI de los menu 1 al 5 correspondiente a la semana 1 con Fechas de Vencimiento Vigente y en Cantidades Suficientes

Con los siguientes intercambios autorizados: menu N 1 Yogurth UHT por leche saborizada de Vainilla, Rosquita de arroz tradicional por galleta. menu N 2 Margolla por muffin de Arequipe, menu N 3: yogurth UHT por leche saborizada Chocolate UHT mantecada por Brownie, menu 4: pera por mandarina, menu N5: Cheesecake por Muffin de Naranja, mani Por Panelita de leche.